Barbarie-Ente

Eine köstliche Barbarie-Ente, innen zart und außen knusprig. Ganz einfach zubereiten mit diesem schönen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Entenbrust (kreuz und quer einschneiden)
2 EL	Öl
1 EL	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Messerspitzen	Kümmel

Zubereitung

1. Die **Barbarie-Ente** ist ein sehr leckeres und beliebtes Gericht. Hierfür zuerst den Ofen auf 180 Grad anheizen. Ein tiefes Backblech oder einen Bräter einfetten.

2. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, in eine kleine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Kümmel im Mörser zerstoßen, anschließend mit dem Knoblauch mischen. Die Entenbrust mit den zermahlenen Gewürzen einreiben.

3. Anschließend Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite kurz anbraten. Danach die Ente in den Bräter legen und für ca. 20 Minuten braten.

4. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und auf angewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Als Beilagen für die Barbarie-Ente eignen sich Knödel und Gemüse sehr gut. Eine Rotweinsauce ergänzt das Gericht.