

Gebratene Entenbrust

Die gebratene Entenbrust ist rasch zubereitet und schmeckt vorzüglich. Eine schmackhafte Rezept-Idee für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Entenbrust (a' 200 g)
	Salz
	<u>Pfeffer</u>
2 EL	ÖI

Zubereitung

- 1. Für die **gebratene Entenbrust** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haut vom Fleisch mit einem scharfen Messer einscheiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und einmassieren.
- 2. Das Öl in einer Ofenfesten Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten goldbraun anbraten. Umdrehen und von der anderen Seite auch anbraten.
- 3. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und zirka 12 Minuten braten.
- 4. Vom Ofen nehmen, und in Alufolie gewickelte etwa 5 Minuten ruhen lassen.
- 5. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp

Zur gebratenen Entenbrust Püree, Kartoffelknödel oder Bratkartoffeln reichen.