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
	Pfeffer
2 EL	Öl

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.