

# **Entenbrust in Rotweinsauce**

## **Zutaten:**

### **Zutaten für 4 Portionen**

<b>2</b>	<b>Entenbrust (Filets, ca.700g)</b>
<b>200 g</b>	<b>Schalotte(n)</b>
<b>3 Stiele</b>	<b>Thymian</b>
<b>2 EL</b>	<b>Butterschmalz</b>
<b>1 TL</b>	<b>Tomatenmark</b>
<b>8</b>	<b>Wacholderbeeren</b>
<b>125 ml</b>	<b>Wein, rot</b>
<b>250 ml</b>	<b>Hühnerbrühe</b>
<b>2 EL</b>	<b>Saucenbinder</b>
	<b>Salz und Pfeffer</b>

## **Zubereitung:**

- 1. Schalotten schälen.**
- 2. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken.**
- 3. Butterschmalz erhitzen. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten ca. 5 Min. kräftig anbraten.**
- 4. Mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 5. Filets wenden und die Schalotten zufügen.**
- 6. Ca. 5 Min. weiter braten und alles heraus nehmen.**
- 7. Tomatenmark, Wachholderbeeren und Thymian in das heiße Bratfett rühren.**
- 8. Mit Rotwein und Brühe ablöschen und aufkochen.**
- 9. Entenbrustfilets und Schalotten in die Sauce geben und zugedeckt ca. 20 Min. schmoren.**
- 10. Brustfilets aus der Sauce heben und in Alufolie wickeln.**
- 11. Saucenbinder in den Fond rühren und kurz aufkochen lassen. Würzen.**
- 12. Entenbrust in Scheiben schneiden.**

**Mit der Sauce und Rotkohl anrichten. Dazu schmecken Thüringer Klöße.**

**Schwierigkeitsgrad: normal**

**Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten**