

Crossini mit karamellisierten Rotwein Zwiebeln und Entenbrust

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Crossini de luxe, einfach stimmig - lecker

Zutaten

- 2 weibliche Barbarie Entenbrüste, küchenfertig
- 1 Baguette
- Rotwein Zwiebeln:
- 500 g Rote Zwiebeln in feinen Streifen / Ringen
- 1 El Crème de Cassis
- 40 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 2 El. Balsamessig
- 2 - 3 Essl. Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Entenbrust:

Schritt2

Zunächst unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Seitlich ev. das Fett der Haut etwas verdünnen, abschneiden. Die verbliebene Haut mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden, salzen und pfeffern.

Schritt3

In Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Auf einem Backblech, in dem

120 °-140 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 20 min. schieben.

Schritt4

Danach prüfen, rosa halten, ev. weitere 2- 3 min. im ausgestellten Backofen, bei geöffneter Tür „ausruhen“ lassen.

Schritt5

Die karamellisierten l Zwiebeln:

Schritt6

Zunächst die roten Zwiebeln in Olivenöl leicht bräunen, den Zucker darüber geben und alles 2 - 3 min. karamellisieren lassen.

Schritt7

Mit dem Rotwein, Balsamico und Crème de Cassis aufgießen und weiter 5 - 6 min. reduzieren lassen, kurz halten.

Schritt8

(Das ergibt den leckeren, leicht süß-säuerlich, würzigen Geschmack)

Schritt9

Die Baguette Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofen bei voller Hitze (Grillfunktion) auf der oberen Schiene von beiden Seiten rösten.

Schritt10

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Zwiebelkonfitüre „üppig“ auf dem Brot verteilen und 1- 2 Scheibchen Entenbrust darüber geben, noch warm reichen.

Rezeptart: Crostini **Tags:** entenbrust, rotwein zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-karamellisierten-rotwein-zwiebeln-und-entenbrust/>