



Geschnetzelte Babarie Entenbrust mit Pfifferlingen und Rotkrautknödeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, einfach aber raffiniert, mit traditionellen Zutaten, stimmig

Zutaten

- Für das Geschnetzelte:
- 400 g Babarie Entenbrustfilet, ohne Haut, in dünnen Scheiben
- 1 Gläschen brauner Enten-Fond (300 ml) aus dem Supermarkt
- 100 ml Madeira
- 50 ml Sherry
- 100 ml flüssige Sahne
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Pfifferlinge:
- 400 g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 2 El gehackte Petersilie
- Für die Rotkrautknödel:
- 1 El Butterschmalz
- 1 Glas Rotkohl aus dem Supermarkt
- 1 El Speisestärke
- Etwas Mehl
- 2 ganze Eier mit 1 El Milch verklappert
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- Panierbrot

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Entenbrust Scheiben in Madeira und Sherry etwa 1 Stunde einlegen, marinieren. Danach abgießen, die Marinade verwahren, wird noch gebraucht.

Schritt3

Die Rotkrautknödel:

Schritt4

Wenn nicht noch fertig gekochter Rotkohl da ist, dann ein Glas küchenfertigen Rotkohl aus dem Supermarkt gut abtropfen lassen und mit den Händen ausdrücken. Mit 1 El Speisestärke vermischen und zunächst 40 min. ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt5

Danach Knödel formen (Geht mit einem Eisportionierer sehr gut) und wieder 60 min. ins Tiefkühlfach geben.

Schritt6

Schritt7

Die Knödel nunmehr mit Mehl bestäuben, durch die Eier ziehen und in Panierbrot wälzen, etwas andrücken. Den Vorgang wiederholen, also 2x panieren.

Schritt8

In reichlich Pflanzenöl kurz vor dem Servieren goldbraun, knusprig herausbacken.

Schritt9

Das Entenbrust Geschnetzelte:

Schritt10

Das Fleisch in 2-3 Durchgängen in Butterschmalz heiß und kurz anbraten, salzen und pfeffern. Zunächst aus der Pfanne nehmen, warm halten.

Schritt11

In der gleichen Pfanne die Zwiebelwürfel anschwitzen und die vorbereiteten Pfifferlinge 2-3 min. anschwitzen, schmoren.

Schritt12

Mit der Einlege Marinade aufgießen und fast völlig einkochen lassen.

Schritt13

Den Entenfond aufgießen, etwas reduzieren lassen, erst dann kommt die Sahne hinzu, sämig einkochen.

Schritt14

Die Petersilie unter heben, nachschmecken und das Entenfleisch wieder dazu geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Entengeschnetzelte mit den Pfifferlingen auf vor gewärmten Tellern mit den Rotkrautknödeln anrichten.

Schritt17

Dazu schmecken mir schwäbische Spätzle mit Schmelze.

Schritt18

Rezeptart: Geflügel **Tags:** modern, pfifferlinge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschnetzelte-babarie-entenbrust-mit-pfifferlingen-und-rotkrautknoedeln/>