

Rotwein-Entenbrust, wenn einmal wieder keine Zeit da ist

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, unaufwendige Variante

Zutaten

- 700 g männliche Barbarie-Entenbrust, pariert, küchenfertig (2 Stück)
- 250 ml trockener Rotwein
- 100 ml brauner Entenfond oder Hühnerbrühe
- 150 g magerer Speck in Streifen
- 200 g kleine, weiße Champignons, geputzt, gesäubert
- 1 Glas Silberzwiebeln (170 g), nicht gesäuert, aus dem Supermarkt
- 1 Knoblauchzehe in feinen Würfeln
- Etwas Rapsöl und Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas dunkler Saucenbinder

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Entenbrüste unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp wieder trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Schritt2

Auf jeder Seite 5 min. in einer Stielpfanne anbraten.

Schritt3

(Mit der Hautseite nach unten, bei mittlerer Hitze)

Schritt4

Salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und in Alufolie einschlagen. Ausruhen, weiter rosa garen lassen, danach prüfen.

Schritt5

Das Fett aus der Pfanne abgießen und durch einen Stich Butter ersetzen.

Schritt6

Den Speck darin knusprig braten, die Champignons und den Knoblauch zufügen, weitere 2-3 min. braten.

Schritt7

Mit dem Rotwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt8

Den Entenfond oder die Hühnerbrühe dazu geben, aufkochen und leicht mit angerührtem Saucenbinder binden.

Schritt9

Die Silberzwiebeln dazu geben, kurz erhitzen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nunmehr die Entenbrüste tranchieren, in Scheiben schneiden und auf/mit dem Champignon-Zwiebel-Speckgemüse anrichten, die Sauce drum herum träufeln.

Schritt12

Dazu schmeckt mir ein sahniges Kartoffel Gratin.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** geflügel, Hauptgericht, pilze, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-entenbrust-wenn-einmal-wieder-keine-zeit-da-ist/>