



# Kumquats - Pfeffersoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine „vereinfachte Gekonntgekocht Variation“ der „Ente à la Orange“

## Zutaten

- 50 g frische Kumquats, geviertelt
- 1 Gläschen braune Enten Jus aus dem Supermarkt
- Saft von 2 Orangen und etwas Abrieb
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 cl Grand Marnier
- 1 El braune Butter
- 1 El eingelegte Pfefferkörner und etwas Pfeffer Lake, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die knusprig angebratenen Entenbrüste in Silberfolie wickeln und im Backofen zu Ende garen.

### Schritt2

Den Bratensatz mit dem Orangensaft und Abrieben ablöschen, etwas frei kochen.

### Schritt3

Die Kumquats dazu geben, etwas angehen lassen und die Enten Jus aufgießen. 3 - 4 min. köcheln lassen, die Kumquats weich dünsten. Ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke binden, Grand Marnier dazu geben, herzhaft, fruchtig nachschmecken.

### Schritt4

Kurz vor dem Servieren etwas braune Butter darüber geben, nicht mehr kochen lassen.

**Rezeptart:** Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kumquats-pfeffersosse/>