



# 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/>