

Ein
Paradiesischer
Genuss!

Rezept für Hauptgericht (2)



Entenbrüstli an Quittensauce

- 4 Entenbrüstli (je zirka 200 g)
mit Fettschicht (einschneiden)
- 2 EL Bratbutter
- 3 EL **Quitten-Konfi**
- 4 dl Bratenfond oder Fleischbouillon
- 60 cl **Quitten-Likör**
- Salz und Pfeffer

Entenbrüstli würzen und in heissem Fett beidseitig zirka 2–3 Minuten anbraten. Anschliessend in vorgeheizten Backofen schieben und bei 70 Grad zirka 40 Minuten garen lassen.

Bratensatz mit Quitten-Konfi einrühren und köcheln. Bratenfond beimischen und Quitten-Likör langsam eingiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrüstli mit Quittensauce anrichten. Dazu passen breite Nudeln und Broccoli, oder süss-saure Quittenschnitze.

En Guete!