Entenbrust Rezept klassisch

5 Min		30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Entenbrüste
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Schneide die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig ein. Wichtig ist, die Haut komplett bis zum Rand zu schneiden, da sie sich sonst beim Braten sehr zusammenzieht. Salze sie von beiden Seiten.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
3. Lege die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Schalte die Hitze ein und brate die Entebrust knusprig. Beschöpfe sie dabei immer wieder mit dem austretenden Fett. Wende die Entenbrust und brate sie von der Unterseite 2 Minuten an.
4. Schiebe die Pfanne mit der Entenbrust in den Ofen oder lege sie in eine Auflaufform. Gare sie 20 Minuten fertig.

6. Nimm die Entenbrust aus dem Ofen und lass sie 5 Minuten ruhen, damit sich das Fleisch entspannen und lockern kann. Schneide sie dann mit einem scharfen Messer in Scheiben und serviere sie mit einer Beilage deiner Wahl.