



Gebratene Entenbrust
mit Preiselbeer-
Orangen-Sauce

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Orangen-Sauce

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

20 Portionen

Entenbrust	20	Entenbrustfilets (je ca. 200 - 250g)
5 TL Fünf-Gewürz-Pulver	5	Rosmarinzweige
20 Knoblauchzehen, leicht zerdrückt		Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Preiselbeer-Orangen-Sauce	80 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
20 EL Preiselbeermarmelade	10 TL	geriebene Orangenschale
10 TL geriebene Ingwerwurzel	500 ml	ml Rotwein
20 EL Zucker		Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Entenbrust vorbereiten

1. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
2. Die Brüste mit Salz, Pfeffer und Fünf-Gewürz-Pulver einreiben. Entenbrust braten.
3. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen.
4. Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Rosmarin und Knoblauch hinzufügen. Bei mittlerer Hitze etwa 7 - 8 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.
5. Anschließend wenden und weitere 5 - 7 Minuten braten, je nach gewünschter Garstufe.
6. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Sauce zubereiten

1. Überschüssiges Fett abgießen, aber den Bratensatz behalten.
2. Rotwein hinzufügen und zum Kochen bringen.
3. Den Bratensatz mit einem Holzlöffel lösen. Orangensaft, Preiselbeermarmelade, geriebene Orangenschale und Ingwer hinzufügen.
4. Zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Entenbrust in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Preiselbeer-Orangen-Sauce beträufeln.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN