

Entenbrust

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 Stk. Entenbrust (à 350 g)
- Jodsalz, Pfeffer
- 3 EL Pflanzenöl
- 8 Stk. PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 1 Topf KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten
- 75 ml trockener Rotwein (alternativ Wasser oder dunkler Traubensaft)
- 2 Zweige Thymian
- 1 Glas Rotkohl (720 ml)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3345 kJ
Energie (Kilokalorien):	798 kcal
Fett:	43 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	59 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	8,5 g
Eiweiß:	39 g
Salz:	4 g

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Entenbrust waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, das macht auf Wunsch auch der Metzger, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Entenbrust darin auf der Hautseite ca. 5 Minuten kräftig anbraten, wenden und die andere Seite ebenfalls anbraten.

3. Inzwischen die Kartoffelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.

4. Fertig angebratene Entenbrust mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten fertig garen. Bratensatz mit 250 ml Wasser ablöschen. KNORR Sauce Pur mit dem Schneebesen sorgfältig einrühren. Rotwein unterrühren, Thymianzweige zugeben. Sauce aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

5. 1 EL Öl im Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rotkohl und Apfelwürfel zugeben und abgedeckt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen, gelegentlich umrühren. Rotkohl mit Pfeffer abschmecken. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit Sauce, Knödeln und Rotkohl anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen