

Entenbrust in Grappa-Traubensoße mit Haselnussknödel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 65 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 100 g gehobelte Haselnüsse
- Jodsalz
- 300 g helle, kernlose Trauben
- 1 Glas eingelegter Kürbis (Abtropfgewicht 300 g)
- 1 Zwiebel
- 4 EL Öl
- 1 Glas Rotkohl (Abtropfgewicht 720 g)
- 2-3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 EL rotes Johannisbeergelee
- weißer Pfeffer
- 800 g Entenbrustfilet
- 60 g Bauchspeck
- 1 EL Zucker
- 250 ml Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)
- 250 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 4-5 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 3-4 EL Grappa (ital. Tresterbranntwein, optional)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3795 kJ
Energie (Kilokalorien):	906 kcal
Fett:	53 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	62 g
davon Zucker:	21 g
Ballaststoffe:	8,9 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	2,9 g

Zubereitung

1. Für die Entenbrust in Grappa-Traubensoße mit Haselnussknödel Packungsinhalt Pfanni Teig für Kartoffel Knödel mit dem Schneebesen in 3/4 l (750 ml) Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit 100 g gehobelte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Aus dem Kartoffelteig 12 Knödel formen. Knödel in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser legen, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Knödel in den Haselnüssen wälzen.

2. 300 g Trauben waschen. 1 Glas abgetropften Kürbis in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in 2 EL heißem Öl 2-3 Minuten dünsten. 1 Glas Rotkohl, 2-3 Nelken und Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Kürbis die letzten 5 Minuten mitgaren. Mit 1-2 EL Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. 800 g Entenbrustfilets salzen, pfeffern und im heißen Bräter in 2 EL Öl mit der Hautseite nach unten goldbraun anbraten. Die Brüste wenden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 155 °C) in 10-15 Minuten fertig garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

3. Bratfett abgießen. 60 g in Streifen geschnittenen Speck zugeben und knusprig braten. 1 EL Zucker einstreuen und karamellisieren. 250 ml Rotwein auf einmal zugießen und etwas einkochen. 250 ml Knorr Hühner Brühe dazugeben, aufkochen und mit 4-5 EL Mondamin Saucenbinder binden. Mit 3-4 EL Grappa, Salz und Pfeffer abschmecken. Trauben in der Sauce heiß werden lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und den Bratensaft zur Sauce geben. Entenbrust in Grappa-Traubensoße mit Haselnussknödel anrichten und genießen.

Tipps zu diesem Rezept

Das Fleisch bleibt schön saftiger, wenn es nach dem Garen ruhen kann. Dazu die Brüste auf einem Teller bei 80 °C für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen. In der Zwischenzeit kann die Sauce zubereitet werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 50 min Backzeit: 15 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