

Entenbrust

https://www.youtube.com/watch?v=v3O7PW_vKwY

SAUCE

- 1 Schalotte
- Ingwer
- Knoblauch
- Salz
- 1 EL Honig
- 1 EL Sojasauce

ABLÖSCHEN

- Portwein
- Cointreau
- Saft & Schale einer Orange
- Hühnerbrühe

Die gesalzene Ente ohne die Haut einzuschneiden für ca. 10 Minuten braten und anschließend im Ofen bei 140°C gar ziehen. Die Kerntemperatur sollte bei ca. 56 °C liegen.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:entenbrust>

Last update: **2025/07/26 08:34**

