

Klassisches Rezept für Entenbrust, wie Oma sie gemacht hat, für 12 Personen. Das Rezept setzt auf traditionelle Aromen und eine knusprige Haut – perfekt für ein festliches Essen!

Zutaten (für 12 Personen):

- **9 Entenbrüste** (à ca.350 -400 g)
- **Salz und Pfeffer** (nach Geschmack)
- **3 EL Öl** (z. B. Rapsöl)
- **4 Äpfel**, säuerlich (z. B. Boskop)
- **3 Zwiebeln**, fein gehackt
- **350 ml Rotwein**
- **350 ml Hühnerbrühe**
- **3 EL Orangenmarmelade**
- **2 EL Honig**
- **1 TL Thymian** (getrocknet)
- **1 TL Rosmarin** (getrocknet)
- **1 Zimtstange**
- **3 Lorbeerblätter**
- **3 EL Butter**

Für die Beilagen:

- Rotkohl, Rosenkohl
- Kartoffelklöße

Zubereitung:

1. Entenbrüste vorbereiten:

- Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Hautseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden (nur die Haut, nicht das Fleisch).
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Entenbrüste anbraten:

- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze ca. 5–7 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.
- Wenden und die Fleischseite 3–4 Minuten anbraten. Herausnehmen und in eine Ofenform legen, Hautseite nach oben.

3. Ofengaren:

- Den Backofen auf 140 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die Entenbrüste ca. 25–30 Minuten im Ofen garen, bis sie innen zart rosa sind. (Kerntemperatur: 60–65 °C für rosa).

4. Soße zubereiten:

- Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, dabei ca. 2 EL im Topf lassen.
- Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten. Die Äpfel in Spalten schneiden und hinzufügen, kurz mitbraten.
- Rotwein und Hühnerbrühe angießen. Orangenmarmelade, Honig, Thymian, Rosmarin, Zimtstange und Lorbeerblätter zugeben.
- Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Soße reduziert ist.
- Die Soße durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit Butter binden.

5. Servieren:

- Die Entenbrüste in Tranchen schneiden.
- Mit der Apfel-Rotwein-Soße überziehen und mit Rotkohl und Kartoffelklößen anrichten.

Tipp:

Die Entenbrüste können nach dem Anbraten auch auf einer Warmhalteplatte ruhen, während die Soße zubereitet wird. Die Beilagen lassen sich gut vorbereiten, um Stress in der Küche zu vermeiden.

Guten Appetit! 🍴