

Entenbrustburger mit Rotkrautsalat und Birne

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger:

1/2 kleiner Rotkohl
2 größere Burgerbrötchen
2 kleine Entenbrüste
1 Birne
einige größere Radicchioblätter
Weißwein
2 Esslöffel Zucker
Rotwein
Apfelsaft
Essig
3-4 Teelöffel Preiselbeeren

So hast du Entenbrust noch nicht gesehen. Kross und braun, mit klassischem Rotkohl und pochierten Birnenspalten. Soweit alles klassisch? Ja, nur das wir den weihnachtlichen Favoriten zwischen zwei Burgerhälften klemmen.

- 1 -

Zuerst die Haut der Entenbrust diagonal einschneiden. Danach die Brüste in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite langsam und nicht zu heiß anbraten und

solange es geht auf der Hautseite lassen. Je langsamer die Haut ausbrät, umso knuspriger wird sie. Nach ca. 10-12 Min. kurz umdrehen und je nach gewünschter Garstufe fertig braten.

- 2 -

In der Zwischenzeit den Rotkohlkopf halbieren, den Strunk entfernen und den Rest quer in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel die Rotkohlstreifen, einen Schuss Rotwein, einen Schuss Essig, etwas Apfelsaft, Zucker, Salz und 1 Teelöffel Preiselbeeren vermischen und das Ganze ziehen lassen.

Wer möchte, kann den Salat dann kurz in einem Topf oder in einer Pfanne anschwanken, abschmecken und etwas auskühlen lassen.

- 3 -

Die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse heraus schneiden. Danach mit dem Weißwein und dem Zucker köcheln lassen, bis sie gar ist. Auskühlen lassen und die Birne fächerartig aufschneiden.

- 4 -

Das Burgerbrötchen aufschneiden und toasten. Auf die untere Hälfte ein Blatt Radicchio legen, darauf den Rotkrautsalat anrichten, die gefächerte Birne und die aufgeschnittene Entenbrust darauf legen. Zum Schluss noch etwas Preiselbeeren auf die Brust oder separat geben.