

Nur bei LandesWelle: Alboth's Weihnachtsrezepte

Alboth's gelackte Entenbrust

- 6 st Entenbrust von den Sehnen befreien und die Fettschicht ca. 1 mm einschneiden. Würzen mit
- Salz / Pfeffer und in
- etw Öl von beiden Seiten anbraten. Die Entenbrüste mit der Fettseite nach oben auf ein Backblech legen.
- etw Rosmarin klein schneiden.
- 1 tl Sojasoße
- 1 tl Honig und
- ½ tl Senf miteinander vermischen.
- Die Enten mit dieser Mischung bestreichen und im Ofen bei 220° , ca. 10 bis 12 Minuten garen.