

Entenbrust an Gewürzrotkohl

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

4 Stück weibliche Entenbrust
50 ml Öl
500g frischer, gehobelter Rotkohl
25ml Rotwein oder Himbeeressig
100ml Wasser
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Zucker
50ml Himbeer- oder Cassispüree ohne Kerne
75g Zwiebelwürfel
2EI Schweineschmalz
1 geschälter Apfel in Würfeln
1 Zimtblüte, gemahlen

Zubereitung

Für den Rotkohl die Zwiebeln im Schmalz goldgelb rösten, Rotkohl hinzugeben und mit dem Essig und dem Wasser ablöschen.

Den Rotkohl bei mittlerer Hitze weichkochen nach etwa 20 Minuten die Apfelwürfel hinzugeben. Ebenso das Lorbeerblatt und die Gewürze dazugeben und weiter kochen lassen.

Immer wieder im Topf umrühren und eventuell nochmals Wasser dazugeben. Wenn der Rotkohl fast weich ist, das Himbeer- oder Cassispüree dazugeben und nochmals kräftig abschmecken.

Die Entenbrust in Öl auf der Hautseite anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 150°C 15 Minuten garen.

Die Entenbrust auf dem Rotkohl servieren.