

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 18:35:47 CET

Beschreibung

Zutaten

4 ausgelöste Entenbrüstchen (ca. 400 g), etwas Butterschmalz Teig: 300 g Roggenmehl, 200 g Weizenvollkornmehl, 2 Päckchen Trockenhefe, 2 TL Zucker, 1 Prise Salz, 300 ml Altbier (Zimmertemperatur) Sauce: 5 Trockenpflaumen, 100 ml Fleischbrühe, 3 EL Pflaumenmus, 3 EL Altbier, 1 TL Rotweinessig, Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Teig aus den angegebenen Zutaten kneten und 15 Minuten gehen lassen. Entenbrüstchen in Butterschmalz rundum anbraten, pfeffern und salzen. Teig durchkneten und 1 cm dick ausrollen, in 4 Rechtecke schneiden und darin die Entenbrüstchen einwickeln, mit etwas Wasser bestreichen, bei ca. 200 Grad 40 Minuten backen. Für die Sauce den Bratenfond mit Fleischbrühe loskochen, Pflaumenmus und Altbier zugeben, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Die in Streifen geschnittenen Pflaumen kurz mit erhitzen. Sauce mit den Entenbrüstchen anrichten.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	