

# Grillrezepte

## Gegrillte Entenbrust Gepökelt

Anzahl: 2 - 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Geflügel,

---

2	Entenbrüste	500 g	Mildes Sauerkraut
1	Teel. Pökelsalz	1	Zwiebel
2	Lorbeerblätter	1	Quitte
1	Zweig Rosmarin	4	Kartoffeln
10	Pfefferkörner (grob - gestoßen)	250 ml	Weißwein
1	Essl. Öl	1	Prise Zucker
8	Wacholderkörner		Salz, Pfeffer

---

30 Minuten (ohne Beizezeit), aufwändig Am Tag vor der Zubereitung Entenbrüste auf der Hautseite schröpfen (in regelmäßigen Abständen gitterartig einschneiden), mit dem Pökelsalz, zerbrochenem Lorbeer, Rosmarin und Pfeffer bestreuen. Mit einem Teller beschwert zugedeckt im Kühlschrank beizen.

Am nächsten Tag, die Entenbrüste auf der Hautseite in Öl langsam braten, auf der hautlosen Seite nur kurz braten oder grillen. Die gebratenen Entenstücke in Alufolie wickeln und im Rohr bei ca. 70 °C warm stellen.

Für das Quittensauerkraut: Zwiebel und Quitte schälen, in Streifen und Scheiben schneiden, im übrig gebliebenen Entenfett anschwitzen. Geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Sauerkraut sowie Wacholder beifügen. Mit dem Weißwein und bei Bedarf etwas Wasser auffüllen, weich kochen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrüste der Länge nach in dünne 3 mm Scheiben schneiden und auf dem Quittensauerkraut anrichten. Besonders schön sieht das Gericht mit frittiertem Selleriestroh aus.