



Guten Appetit!

## Entenbrust mit Mirabellen

**Zutaten:** 2 Entenbrustfilets zu je 300 g, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, 1 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln, 1 Glas Mirabellen, 125 ml Geflügelfond, 2 EL Birnengeist.

### Zubereitung:

Entenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Die Haut leicht einritzen. Salz und Pfeffer mit Honig mischen und die Haut damit bestreichen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Entenbrustfilets bei mittlerer Hitze auf der Hauptseite rund 10 Minuten braten, wenden und auf der Fleischseite 8 Minuten braten. In eine ofenfeste Form geben, und im Backofen mit Alufolie bei 100° C ungefähr 10 Minuten nachziehen lassen. Zwiebeln schälen, achteln und im Bratfett goldgelb anbraten. Die Mirabellen dazugeben, erhitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Die Flüssigkeit bei starker Hitze um ein Drittel einkochen. Mit Birnengeist, Salz und Pfeffer würzen.

### Beilage: Kartoffelgratin

Fleischmarkt Geiger GmbH  
Niemannstr. 5 · 48432 Rheine  
[www.fleischmarkt-geiger.de](http://www.fleischmarkt-geiger.de)