

## REZEPT

# Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Preiselbeer-Sahne- Meerrettich

## ZUTATEN

4 EL Schamel Meerrettich PREISELBEER-SAHNE

4 Entenbrüste

### Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl

2 Zwiebeln

2 EL Apfelmus

2 EL Weißwein

1 l Apfelsaft

5 Gewürznelken

5 Kardamomkapseln

2 EL Honig

½ TL Salz

### Klöße:

500 g fertiger Kloßteig

100 g Semmelbrösel

1 EL Butter

## ZUBEREITUNG

Rotkohl von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und salzen. Zwiebeln fein hacken und mit dem Rotkohl, Apfelmus und Apfelsaft, Weißwein, Nelken, Kardamom und Honig in einen Topf geben. Alles ca. 1 Stunde kochen: 30 Minuten mit und 30 Minuten ohne Deckel.

Kloßteig abschmecken, 8 Klöße formen und in reichlich Wasser garen. Die fertigen Klöße in Semmelbröseln wälzen und in einer gebutterten Pfanne anbraten.

Die Haut der Entenbrüste einschneiden. Anschließend salzen, in eine noch kalte Pfanne legen und braten, bis das Fleisch eine

Kerntemperatur von 70 °C erreicht.

Alles mit Meerrettich PREISELBEER-SAHNE anrichten.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---