



Weihnachtsmenü

3. Gang: Entenbrust mit Klößen & Blaukraut

Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Entenbrustfilets	mit
	gem. Rosmarin Salz, Pfeffer	einreiben, auf der Hautseite in etwas Öl anbraten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls anbraten, Filets in Alufolie wickeln
		bei 175°C etwa 20 Minuten im Ofen garen, Ofen ausstellen und Entenbrust in der Restwärme ca. 5 Minuten ruhen lassen
1	Zwiebel	fein würfeln, andünsten, mit
3 EL	Stärkemehl	bestäuben, mit anbraten, bis es nicht mehr weiß ist, mit
½ l	Geflügelfond	ablöschen, Soße einkochen lassen mit
	Salz, Pfeffer	abschmecken
2 Scheiben	Toastbrot	in etwa 1 cm große Würfel schneiden, in
	Margarine	anrösten
2 Pck.	Kloßteig	jeweils in 6 Portionen teilen, jede Portion kurz durchkneten, 2-3 Toastwürfel in die Mitte legen, runde Klöße formen
	Salzwasser	zum Kochen bringen, geformte Klöße einlegen und etwa 30 Minuten ziehen lassen, Klöße sind fertig, wenn sie oben schwimmen
1 Glas	Blaukraut	im Topf langsam erwärmen

