



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

DIE SÜDTIROLER GENUSSMETZGEREIEN

Metzgerei Ebner, Eppan
Metzgerei Frick, Sterzing
Metzgerei Gruber Egon, Ulten
Metzgerei Siebenförcher Gottfried, Meran
Metzgerei Stampfl, Bozen
Metzgerei Stefan, Seis
Meraner Wurstwaren – Siebenförcher P., Meran



SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

GEGRILLTE ENTENBRUST





GEGRILLTE ENTENBRUST

ZUTATEN

- 300 Gramm** Entenbrust
Salz, Pfeffer und
Gewürzkräuter
Orangen-Honig-Marinade

FÜR DIE ORANGEN-HONIG-MARINADE

- 1 Esslöffel** Sojasoße
4 Esslöffel Honig
1 Saft aus einer Orange
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Kräuter der Provence
mischen und ziehen lassen.

ZUBEREITUNG

Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Belieben auf beiden Seiten einreiben. Die Entenbrust auf dem heißen Grill zuerst auf der Hautseite gut anbraten. Nach zwei Minuten wenden und auch die Fleischseite zwei Minuten lang anbraten. Die Entenbrust mit der Honig-Orangen-Marinade beträufeln. Dadurch wird sie knuspriger und bekommt eine süß-saure Note. Anschließend für weitere 10 Minuten indirekt bei 65 Grad Kerntemperatur grillen. Zum Schluss die Entenbrust in Alufolie wickeln und für einige Minuten ruhen lassen.

Die Entenbrust gegen die Faser in feine Scheiben schneiden. Als Beilage eignen sich Kartoffelspalten und in Zucker getauchte, gegrillte Ananas.

WEINEMPFEHLUNG

Ein kräftiger Magdalener.

g

SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

