

## **Entenbrust**

### **„Zweisamkeit“**

**Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Entenbrust, ca. 300 - 400 g
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas Weckzeit Chutney  
Orange „Zweisamkeit“

Die Fettseite der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Braten Sie diese in einer beschichteten Pfanne, fettfrei, von jeder Seite ca. 3 - 4 min. an. (Fettseite zuerst).

Etwas salzen und pfeffern und mit der Fettseite nach unten auf die Alufolie legen.

Belegen Sie die Entenbrust mit ca. 2 - 3 El Chutney und verschließen das Folienpäckchen.

Legen Sie das Päckchen für ca. 15 - 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 150 Grad.

Das Fleisch sollte innen noch leicht rosa sein. Dazu passen z. B. Klöße und Rotkohl.

Guten Appetit!