



Aus der Bauernente werden Entenpofesen gemacht

ENTENPOFESEN

Zutaten:

- ca. 200 g abgezupftes Entenfleisch von den Karkassen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Entenschmalz
- 100 g Wurzelgemüse brunoise
- etwas Entenfond
- Gartenkräuter
- etwas Schlagobers
- 8 Scheiben Brot
- Mehl
- 2 Eier
- Butterschmalz

Zubereitung:

Die Zwiebel, das Entenfleisch und das Wurzelgemüse werden fein geschnitten und in Entenschmalz angeschwitzt.

Anschließend werden diese mit dem Fond und dem Obers aufgegossen und eingekocht. Zum Schluss wird die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abgeschmeckt, mit Gartenkräuter verfeinert und kalt gestellt.

Die Brotscheiben werden mit der Entenmasse bestrichen, in Mehl und Ei gewälzt und in Butterschmalz herausgebacken.

Tipp: Die Entenpofesen können sowohl als Suppeneinlage als auch als Beilage für einen gemischten Salat verwendet werden.

Gutes Gelingen!