

Entenbrust mit Porto-Sauce (TM31)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 EL Öl

300 ml Wasser

1 Entenbrust mit Haut

Salz

Pfeffer

1 Möhre

50 ml Portwein, rot

1 Brühwürfel

Knoblauch und Zwiebel schälen, halbieren und in den Mixtopf geben und **5 Sek. / Stufe 5** klein hacken. Mit dem Schaber nach unten schieben, Olivenöl dazugeben und **3 Min./120°C(Varoma)/Stufe 1** andünsten. 300 ml Wasser und den Brühwürfel hinzugeben

Entenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und die Fettseite rautenförmig einschneiden. Möhre waschen, längs halbieren und in den Varoma legen.

Die Entenbrust drauf legen, Fettseite nach oben. **15 Min./ Varoma /Stufe 1** garen.

50 ml Portwein hinzugießen. **5 Min./ Varoma /Stufe 1**

Die Entenbrust herausnehmen und in einer ungefetteten heißen Pfanne mit der Fettseite zuerst kross anbraten, danach wenden, fertig!

Die Möhre in den Mixtopf geben, eventuell etwas Soßenbinder hinzufügen und **20 Sek./Stufe 10** mixen.

Maren Janssen

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: madebymaren@gmail.com

www.madebymaren.de