



## Geschmorte Entenbrust

### Zutaten

- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rouladen
- 800 g Entenbrustfilets
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Wasser in einer feuerfesten Form zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Rouladen einrühren und aufkochen.
3. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen, die Haut kreuzweise einschneiden und von beiden Seiten mit Pfeffer und MAGGI Fondor würzen.
4. Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach oben in die Soße legen und ca. 45 Min. im Backofen garen (bei Bedarf in den letzten 5 Min. den Grill dazuschalten). Die Sauce nach Belieben entfetten. Dazu passen Rotkohl und Maggi Kartoffelknödel.

### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 5 g      |
| Energie       | 478 kcal |
| Fett          | 35 g     |
| Protein       | 37 g     |

⌚ 55 Minuten

⊕ 4 Portionen