

Zutaten

- 2 Entenbrüste
- 1 EL Honig
- 100 ml Glühwein
- Salz und Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Marinierte Entenbrust

Entdecke unser Rezept für zarte marinierte Entenbrust mit Honig und Glühwein. Jetzt nachkochen und die Herbstgrill-Saison genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden.
2. Über Nacht mit Glühwein und Honig marinieren, vor dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Indirekt, mit der Hautseite nach oben bei 100 °C für ca. 15 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von knapp 60 °C erreicht ist.
4. Dann bei hoher, direkter Hitze die Haut knusprig grillen.