

# Wildentenbrust auf Wein-Sauerkraut mit Trauben

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/16/wildentenbrust-auf-wein-sauerkraut-mit-trauben/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/16/wildentenbrust-auf-wein-sauerkraut-mit-trauben/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Wildentenbrüste ohne Haut
- 3 Schalotten
- 10 Wacholderbeeren
- 1/2 Lorbeerblatt
- 500g Sauerkraut
- 1/2 Liter Weißwein
- 250g Weintrauben
- 1 EL Pflanzenöl
- 50g Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne zuerst das Öl, dann die Butter erhitzen und die Wildentenbrüstchen darin schnell auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen.

Die Schalotten schälen, fein würfeln, in dem Bratfett der Entenbrust glasig dünsten und den Pfanneninhalt in einen Topf füllen. Die Wacholderbeeren leicht andrücken und mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben. Das Sauerkraut mit 2 Gabeln auflockern und mit dem Wein zugeben. Mit Salz sparsam abschmecken. Bei kleiner Hitze etwas köcheln lassen, dann die Entenbrüste darauflegen und alles mit geschlossenem Topf 30 - 40 Minuten ganz leise vor sich hin simmern lassen.

Inzwischen die Trauben waschen, halbieren und die Kerne mit einem spitzen Messer entfernen. Die Traubenhälften unter das Sauerkraut mischen und 4 - 5 Minuten erhitzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und das Fleisch auf dem Sauerkraut anrichten.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! vom 13.12.1996

Prominenter Gast: Frank Elstner