HOME CHEF Karl Telfser

**Entenbrust | Portweinsauce | Schupfnudel | Blaukraut | Preiselbeer-Chutney**

A C L O

Dauer: 15 Min.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und von der Herdplatte ziehen. Die Entenbrust samt Vakuumbeutel für ca. 5 Minuten in das heiße Wasser geben um sie zu temperieren. Das Blaukraut im geschlossenen Glas ebenfalls in das heiße Wasser stellen.

Anschließend die Entenbrust aus dem Vakuumbeutel nehmen und in einer heißen Pfanne in Öl, auf der Hautseite, zusammen mit den Schupfnudeln anbraten. Die Jus in einem eigenen Topf erwärmen. Das Fleisch nach Belieben salzen und pfeffern und zusammen mit den Schupfnudeln, dem Blaukraut und dem Chutney anrichten und servieren.

**Tipp:**

Am Ende des Bratvorganges können die Schupfnudeln und die Entenbrust mit einer Flocke Butter in der Pfanne verfeinert werden.

**Zu beachten**

Sämtliche Zutaten im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.
Das Menü hält im Kühlschrank bis zu 2 Tage und kann am selben Abend oder am nächsten Tag zubereitet werden.
Allergene: siehe unten.

**Allergene**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Lebensmittel denen Buchstaben beigefügt sind (z.B. C und G), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen, allergenen Zutaten (z.B. Eier und Milch)
Liste Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, Nüsse, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Schwefeldioxid, P= Lupinen, R= Weichtiere, Muscheln.