

# DAS ORIGINAL REZEPT



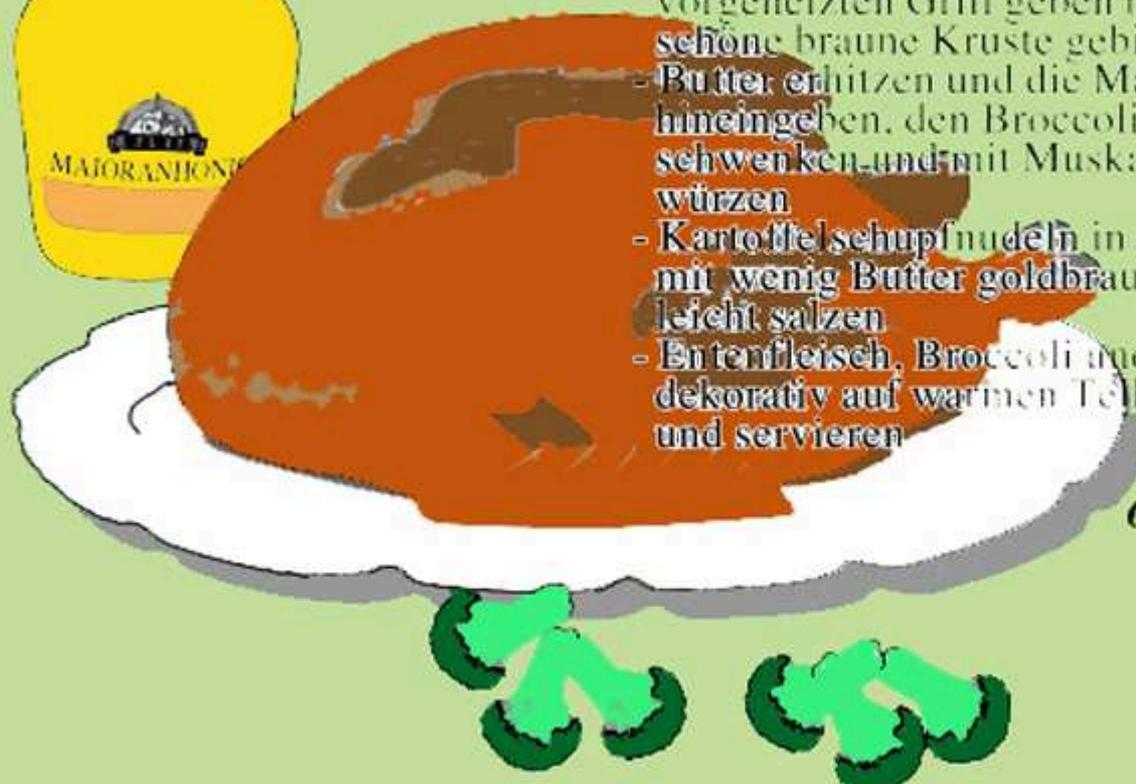
## Knuspriges Entenfleisch mit Majoranhonigkruste dazu Mandelbroccoli und Kartoffelschupfnudeln

### Zutaten:

1 Grillente 2,4 kg  
500 g frischer Broccoli  
100 g Butter  
400 g Kartoffelschupfnudeln TK  
2 EL. *Majoranhonig*  
50 g Mandelblättchen  
*Thüringer Majoran*  
(Original Aschersleber Ware)  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- Grillente waschen und mit Küchentuch abtrocknen
- danach mit Pfeffer, Salz, *Thüringer Majoran* würzen und bei ca. 150°C 90 Minuten in den Ofen schieben
- Broccoli putzen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken
- nach der Garzeit die Ente leicht abkühlen lassen und entbeinen
- das Fleisch in gleichgroße Stücke schneiden, die Hautseite gut mit *Majoranhonig* bestreichen und in einen vorgeheizten Grill geben bis sich eine **schöne braune Kruste** gebildet hat
- **Butter erhitzen** und die Mandelblättchen **hingeben**, den Broccoli darin **schwenken** und mit Muskat und Salz **würzen**
- **Kartoffelschupfnudeln** in einer Pfanne mit **wenig Butter goldbraun braten** und **leicht salzen**
- **Entenfleisch, Broccoli** und Schupfnudeln **dekorativ auf warmen Tellern anrichten** und **servieren**



*Guten Appetit!*