

# Entenbrust von der Plancha



## Zutaten

4 Stück Entenbrust  
2 EL flüssiger Honig  
1 Orange  
2 zweige Thymian  
1 Chillischote  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Entenbrust von Fett befreien. Und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden.
  2. Honig mit feingehacktem Thymian, Orangenabrieb + etwas Saft & Chili vermischen.
  3. Bestreichen Sie die Fleischseite der Entenbrust mit der Honigsoße und stellen Sie sie 2 Stunden in den Kühlschrank.
  4. Die Plancha vorheizen.
  5. Die Entenbrust ca. 5 Minuten auf der Hautseite braten, die Fleischseite bei reduzierter Hitze ca. 4 Minuten braten.
- Damit die Haut nicht verbrennt, können Sie die Brüste auch auf dicke Orangenscheiben legen und so weiter grillen
- Zum Servieren die restlichen Brösel auf der Ente verteilen.

Guten Appetit!