



Mc DEZEMBER



ZUTATEN:

- 1 Laugen Bun
- 1/2 Entenbrust
- 1/2 Camembert
- etwas Preiselbeermarmelade
- etwas Salat
- etwas Cranberrys
- etwas Salz
- etwas Rotkohl

ZUBEREITUNG:

Die Entenbrust schneidest Du mit einem scharfen Messer auf der Hautseite ein und reibst diese mit etwas Salz ein. Die Entenbrust darf nun auf der Plancha oder der Feuerplatte von beiden Seiten scharf angegrillt werden bis zu einer Kerntemperatur von etwa 40 °C. Den Rotkohl kannst Du dann nebenher in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Die Entenbrust wird nun in Tranchen aufgeschnitten. Den Camembert drittelst Du quer und legst diesen auf die Tranchen nochmal auf die Feuerplatte, damit er auf dem Fleisch zerlaufen kann.

Dann fängst Du an, den Burger zusammen zu bauen. Auf den Innenseiten (die Du gerne auch kurz anrösten kannst) verteilst Du etwas Preiselbeermarmelade, darauf legst Du etwas Salat, dann die fertige Entenbrust mit dem zerlaufenen Camembert. Auf diesen kommt der warme Rotkohl und ein paar Cranberrys. Abgedeckt von der Oberhälfte des Bun ist der Mc Dezember auch schon fertig zum Verzehr.

hier gehts zum Video



Instagram

