Spätzle mit Entenbrust

»Spätzle mit Entenbrust« wird mit Entenbrustfilet zubereitet, es bleibt zart und saftig und gibt dem Gericht einen reichen, leicht süßlichen Geschmack. Zwiebeln und Knoblauch sorgen dabei für eine kräftige, herzhafte Basis. Diese traditionellen schwäbischen Spätzle sind weich und leicht, perfekt um die Sauce aus Weißwein und Sahne aufzunehmen.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

400 g Entenbrustfilet
3 EL Öl
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
6 Zweig(e) Rosmarin
200 g Spätzle
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
150 ml Weißwein trocken
150 g Sahne



Spätzle mit Entenbrust

Vorbereitung

3 l Wasser für die Spätzle zum Kochen bringen. Das Entenbrustfilet waschen, trockentupfen und das Fett entfernen. Anschließend das Fleisch in dünne Scheiben und danach in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rosmarin waschen, trockentupfen und die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Spätzle im kochenden Salzwasser bissfest garen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenstreifen darin bei starker Hitze unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und beiseite stellen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Rosmarin in die Pfanne geben und andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Den Wein und die Sahne angießen. Die Sauce bei mittlerer Hitze offen ca. 6 Minuten sämig einkochen lassen.Das Fleisch unter die Sauce heben und wieder erwärmen. Die Spätzle abgießen und abtropfen lassen, mit der Sauce servieren.

© 2026 coquina.de