

Entenragout mit Merlot Risotto und Johannisbeeren

Rezept/ Zutaten

7 dl Gemüsebouillon
2 dl Fertig-Wildfonds
800 g Entenbrüstchen
300 g Risottoreis
200 g Johannisbeeren
5 dl Merlot

Zubereitung

Fleisch

Entenbrüstchen von der Fettschicht befreien und Fleisch in 3 cm grosse Würfel schneiden. Mit 1/3 TL Salz und 1 TL rosa Pfefferkörner würzen.

Merlot-Risotto

1 EL Butter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 300 g Risottoreis, 3 dl Rotwein und 7 dl Gemüsebouillon.