



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Entenbrust

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Entenbrüste
- Stüssi's Chickenrub
- 2 kleine Aubergine in Scheiben geschnitten
- 6 EL Preiselbeersauce
- 1 EL Chiliflocken
- 2EL Ahornsirup
- 4 kleine Weichkäse
- Olivenöl Salz Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die Preiselbeersauce: Preiselbeeren mit den Chiliflocken und dem Ahornsirup mischen und für 2 Std ziehen lassen
2. Entenbrust auf der Haut Seite einschneiden
3. Entenbrust mit Rub marinieren
4. Grill hat volle Hitze, Entenbrust auf der Haut Seite Cross anbraten
5. Aubergine der länge nach in Scheiben schneiden
6. Aubergine beidseitig mit öl, salz und Pfeffer marinieren
7. Zedernplanke auf den Grill legen (direkte Hitze)
8. Entenbrust mit der Haut nach oben auf die Planke Legen und für ca.10 Minuten fertig Grillieren und den Deckel schliessen.
9. Käse ebenfalls auf die Planke legen
10. Aubergine bei direkter Hitze grillieren bis Sie weich ist danach in die indirekte Zone legen

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

