Entenbrust räuchern

Entenbrüste(kräftig mit Salz würzen) auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Hautseite muss Kross sein

(2mal anbraten).

Räucherofen mit zwei Händen feiner Buchenspäne bestücken.3Wacholderbeeren, Thymianzweig, 6 Pimentkörner hinzugeben. Dann auf 180°C anschalten bis es räuchert.

Entenbrüste ins Gitter stellen auf !50°C runtergehen und ca. 15 min räuchern lassen.

Raus nehmen wenn sie Medium sind und auf der Hautseite auskühlen lassen.