



Rehschlögel

Ein Rezept von Christine Filipp



Bewertung: Ø 0,0 (0 Stimmen)

Schwierigkeit:



Zubereitung

- 1 Den Rehschlögel mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackten Rosmarie und Thymian bestreuen.
- 2 Rehschlögel zusammenklappen und mit Garen zusammenbinden.
- 3 Außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.
- 4 In der Pfanne in heißer Butter scharf anbraten und im Rohr bei 180 Grad ca. 20 Minuten rosa braten.
- 5 Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln und rasten lassen.
- 6 Die Bratenrückstände mit einem Schuss Rotwein ablöschen, mit Fond aufgießen und sämig einkochen.
- 7 Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken und mit kalter Butter montieren.

Zutaten

600 g	ausgelöster Rehschlögel
1 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer
2 Stk	Rosmarin
2 Stk	Thymian
1 EL	Preiselbeere
	Butter
	zum
	Braten
250 ml	Wildfond
	oder
	Fleischsuppe
1 Schuss	Rotwein
	kalte
	Butter

Polenta (Beilage)

200 g	Polentagries
200 ml	Wasser
1 l	Milch
0	Salz

Zucchini-Tomaten-Gemüse (Beilage)

1 Stk	Zucchini
20 Stk	Cocktail-Tomaten
0	Butter
	zum
	Anbraten
0	Salz &

Zubereitung Polenta (Beilage)

- 1 Polentagries im Wasser quellen lassen.
- 2 Milch beimengen und langsam für 45 min köcheln lassen (Vorsicht: Brennt leicht an!)

Kategorien:



Hauptspeisen

Saisonen:



Frühling



Sommer



Herbst



Winter

Zubereitung Zucchini-Tomaten-Gemüse (Beilage)

- 1 Gemüse klein schneiden
- 2 In der heißen Pfanne Butter auflösen und Gemüse anbraten

Tipps zum Rezept

PRODUKTE SUCHEN UND FINDEN

Login für Produzenten und Vermarkter

SERVICE & INFORMATION

[Impressum](#)

[Sitemap](#)

[Datenschutz](#)

[Seite durchsuchen](#)

HAST DU FRAGEN?

LEADER Region Weinviertel Ost

- 📍 Resselstraße 16
2120 Wolkersdorf
📞 +43 (2245) 21230 - 10
✉️ leader@weinviertelost.at



LEADER Region Weinviertel-Manhartsberg

ARGE Landentwicklung im Raum Hollabrunn

Cookies helfen unserer Weise der Bereitstellung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen.

[MEHR ERFAHREN](#) [OK](#)

📞 +43 (050) 259 40604

✉️ office@landentwicklung-hl.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

— Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Cookies helfen uns bei der Bereitstellung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Webseite erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. [MEHR ERFAHREN](#) [OK](#)