



# Rehshlößel

Ein Rezept von Christine Filipp



Bewertung: Ø 0,0 (0 Stimmen)

Schwierigkeit:



## Zubereitung

- 1 Den Rehshlößel mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackten Rosmarie und Thymian bestreuen.
- 2 Rehshlößel 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 Rehshlößel
1 EL	<b>Senf</b>
	<b>Salz</b>
	Pfeffer
2 Stk	<b>Rosmarin</b>
2 Stk	Thymian
1 EL	Preiselbeere
	Butter zum Braten
250 ml	Wildfond oder Fleischsuppe
1 Schuss	<b>Rotwein</b>
	kalte Butter

### Polenta (Beilage)

200 g	Polentagries
200 ml	Wasser
1 l	<b>Milch</b>
0	<b>Salz</b>

### Zucchini-Tomaten-Gemüse (Beilage)

1 Stk	<b>Zucchini</b>
20 Stk	<b>Cocktail-Tomaten</b>
0	Butter zum Anbraten
0	Salz & Pfeffer

## Zubereitung Polenta (Beilage)

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

## Zubereitung Zucchini-Tomaten-Gemüse (Beilage)

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

## Tipps zum Rezept

### Kategorien:



Hauptspeisen

### Saisonen:



Frühling



Sommer



Herbst



Winter

## 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](mailto:leader@weinviertelost.at)



### LEADER Region Weinviertel-Manhartsberg

ARGE Landentwicklung im Raum Hollabrunn

 **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](#)

+43 (050) 259 40604

office@landentwicklung-hl.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

