

Hirschmedaillons

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 12 Hirschmedaillons à 50 g
- 3 Prisen Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 2 Schalotten
- 250 g gemischte Pilze (Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Rind
- 100 ml Kochsahne (15% Fett)
- 3 EL Soßenbinder, hell
- 1 - 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1409 kJ
Energie (Kilokalorien):	336 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,4 g
Kohlenhydrate:	12 g
davon Zucker:	7 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Hirschmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 15 Minuten weitergaren.

2. Schalotten schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Pilze im restlichen Bratfett anbraten. Schalotten zufügen und mitbraten. Mit Pfeffer würzen und herausnehmen.

3. 300 ml kochendes Wasser in die Pfanne gießen, Topfinhalt KNORR Bouillon PUR einrühren. Kochsahne zugießen und Soßenbinder einrühren. Preiselbeeren unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze zufügen und kurz erhitzen. Pilz-Preiselbeer-Sauce zu den Hirschmedaillons servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Spätzle. Garprobe beim Fleischbraten: Können Sie Ihren Finger weit in das Fleisch hineindrücken, so ist es noch sehr rot. Gibt das Fleisch leicht nach, ist es rosa. Gibt es nicht mehr nach, ist es durchgegart. Garprobe mit einer Fleischnadel: Stechen Sie mit einer Nadel ins Fleisch ein. Der ausfließende Saft darf nicht mehr rosa, sondern sollte klar sein.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 10 min Backzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen