

Rehmedaillons mit Rotweinschalotten und Edelpilz Sauce

Zubereitet mit: Knorr

ca. 160 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- (1/4 l) 250 ml Rotwein trocken
- 7 EL Pflanzenöl
- Schale einer 1/2 unbehandelten Orange
- 3-4 Wacholderbeeren
- 640 g Rehmedaillons (8 Stück à 80 g, aus dem Rücken)
- 350 g Schalotte
- 50 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Edelpilz Sauce
- 1 EL Schlagsahne

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2242 kJ
Energie (Kilokalorien):	536 kcal
Fett:	31 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,1 g
Kohlenhydrate:	17 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	1,9 g
Eiweiß:	37 g
Salz:	0,85 g

Zubereitung

1. Rotwein mit 4 EL Öl verrühren, Orangenschale und zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben. Die Rehmedaillons 1 - 2 Stunden darin einlegen. Schalotten schälen und evtl. halbieren.

2. Medaillons herausnehmen und gut trocken tupfen. Die Schalotten zur Rotweinmarinade geben und bei starker Hitze einkochen lassen. Preiselbeeren daruntermischen.

3. Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer bestreuen und in 2 - 3 EL heißem Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Medaillons herausnehmen und warm stellen.

4. Zum Bratensatz 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser gießen, Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Edelpilz Sauce einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minute kochen. Sauce mit Sahne abschmecken. Rehmedaillons mit Rotweinschalotten und Edelpilz Sauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Reh gilt als das edelste Wildfleisch, denn das Fleisch ist fein und hat nur einen leichten Wildgeschmack. Durch das Einlegen in die Rotweinmarinade bekommt das Fleisch einen pikant-würzigen Geschmack.

Dazu passen Spätzle.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 20 min Kühlzeit: 120 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