

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

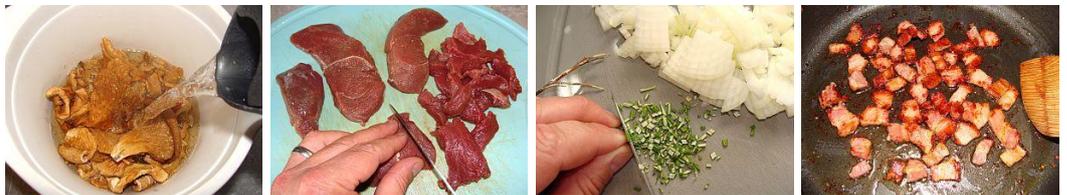
Rehpfanne mit Austernpilzen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g TK-Rehmedaillons, 40 g getr. Austernpilze, 1 Zwiebel, Pfeffer,
- Salz, Öl, 150 g geräuch. Bauchspeck, 2 Knobizehen, 400 ml Wildfond
- 2 EL Mehl, 2 EL Sherry, 2 EL Bratensaft, 3 EL Preiselbeeren,
- dunkler Saucenbinder, 1 Zweig Rosmarin, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Pilze in 300 ml heißem Wasser für 2 Std. einweichen. Medaillons auftauen, waschen, trockentupfen u. schnetzeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Rosmarin abzupfen u. klein schneiden.



2. Speck in heißem Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten (austretenden Fleischsaft abgießen u. aufheben), salzen, pfeffern u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten, Pilze abgießen (Sud auf-fangen) u. mitbraten. Sherry einrühren u. darin verkochen lassen. Mehl einrühren u. anschwitzen, Wildfond u. ½ Pilzsud zugeben, auf-kochen. Speck u. Reh (mit Fleischsaft) unterheben u. 20 Min. kö-cheln lassen. Mit Saucenbinder u. Bratensaft andicken. Salzen u. pfeffern, Preiselbeeren u. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage fränkische Klöße servieren.



Erstellt von Klaus am 31.07.2016