

REHRÜCKEN IM TRAMEZZINI BROT



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

400 g Rehrücken
1-mal Tramezzini Brot
150 g Kartoffeln
250 ml Schlagobers
Petersilie
Salz
Pfeffer
Wacholder
Kümmel

ZUBEREITUNG

Kartoffeln roh in kleine Würfel schneiden und mit Butter und Salz im Topf anbraten. Mit Schlagobers ablöschen und köcheln lassen.

Petersilie mit Salz und Olivenöl zu Pesto pürieren. Zum Risotto mischen.

Reh kurz in Butter anbraten. Kümmel und Wacholder dazugeben. Im dünn ausgerollten Tramezzini einwickeln und von allen Seiten anbraten. Bei 140 Grad ca. 10 Minuten garen und anrichten.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

