

REHRÜCKEN MIT SELLERIECREME

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Helle Weiße



ZUTATEN

350 g Rehrücken
400 g Sellerie
1 kleines Stück Zwiebel
40 g Butter
1 Schuss Weißwein
1/8 l Schlagobers
1/8 l Gemüsefond
Salz
Pfeffer
Öl
Thymian
Rosmarin
1 Brokkoli

ZUBEREITUNG

Zuerst den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zwiebel in Öl und Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Danach mit Gemüsefond und Schlagobers aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und weichkochen lassen. In der Zwischenzeit den Rehrücken in Öl scharf anbraten und mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Den Rehrücken anschließend aus der Pfanne nehmen und bei ca. 160 Grad 6-7 Minuten in den Ofen geben (54 Grad Kerntemperatur des Fleisches wären ideal). In der Zwischenzeit den Brokkoli kochen und den Sellerie pürieren.

Zum Schluss noch anrichten und genießen!

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

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

