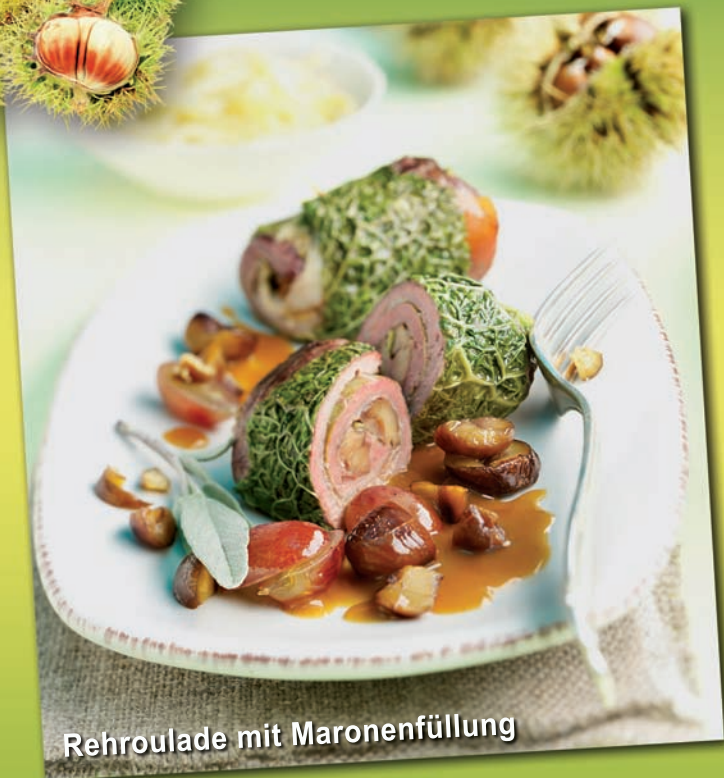


DELLA NATURA



Rehroulade mit Maronenfüllung

neue Rezept-
IDEEN 1/12

Genuss
REZEPTE



Rehroulade mit Maronenfüllung

Zutaten für 4 Personen:

4 Wirsingblätter
 2 dicke Stücke ausgelöster
 Rehrücken (à ca. 250 g)
 8 TL Dijonsenf
 Pfeffer, Salz
 8 Scheiben rohen Schinken
 8 große Salbeiblätter
100 g Bio Maronen
 1 EL Öl, 1 Schuss Wermut
 1 Glas (400 ml) Wildfond
 50 ml Schlagsahne
 2 EL Soßenbinder
 100 g Weintrauben
 1 TL Butter



Zubereitung:

Wirsingblätter in Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, mit kaltem Wasser abgießen, trockentupfen. Wirsingblätter einmal halbieren, die dicke Rippe heraus schneiden.

Jedes Fleischstück mit einem scharfen Messer längs 3x in dünne Scheiben schneiden. Fleischscheiben zwischen Backpapier legen, flach klopfen, auf die Wirsingblätter legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dijonsenf darauf streichen und mit Schinken und Salbei belegen. 70 g Bio Maronen fein hacken und darauf streuen. Fleischscheiben mit den Wirsingblättern wie Rouladen aufrollen und mit einem Holzspießchen zustecken.

Öl in einem Schmortopf erhitzen. Rouladen darin ringsum anbraten, mit einem Schuss Wermut ablöschen und den Wildfond angießen. Zugedeckt ca. 15-20 Minuten schmoren. Rouladen aus dem Fond nehmen. Sahne einrühren und den Soßenbinder einstreuen. 2-3 Minuten kochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Trauben abspülen und nach Belieben halbieren. Einige Maronen grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Trauben und die restlichen Bio Maronen darin kurz anbraten, in die Sauce geben.

neue Rezept-
IDEEN 1/12

www.della-natura.com