



Rehbraten mit Pfifferlingen

Zutaten

- 500 g Rehbraten
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Sauerbraten
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 300 g Pfifferlinge, frisch
- 20 g Butter

Zubereitung

1. Rehbraten waschen und trocken tupfen. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, den Rehbraten darin kurz anbraten und herausnehmen.
2. Wasser zugeben und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Sauerbraten einrühren. Rehbraten mit Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 1 1/2 Std. schmoren. Gelegentlich umrühren, den Braten einmal wenden.
3. Pfifferlinge putzen, waschen, trocken tupfen. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und die Pfifferlinge darin anbraten. Fleisch und Gewürze aus der Soße nehmen. Pilze hineingeben und 10 Min. garen. Fleisch aufschneiden und mit der Soße servieren. Als Beilage schmecken Kartoffelknödel besonders gut.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	295 kcal
Fett	15 g
Protein	31 g

🕒 120 Minuten

⊕ 4 Portionen