



Hirschmedaillons in Johannisbeer-Sauce

Zutaten

- 40 g Frühlingszwiebeln
- 300 g Hirschmedaillons
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Wild
Rahmsauce mit feiner Wachholdernote
- 1 EL Johannisbeergelee
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Hirschmedaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hirschmedaillons darin von beiden Seiten braten. Herausnehmen und warm stellen. Frühlingszwiebeln in der Pfanne andünsten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Für Genießer Wild Rahmsauce mit feiner Wachholdernote einrühren, aufkochen und 2 Min. kochen. Johannisbeergelee unterrühren. Die Hirschmedaillons wieder in die Sauce legen und heiß werden lassen. Dazu schmecken Kartoffelklöße.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	378 kcal
Fett	25 g
Protein	32 g

🕒 22 Minuten

⊕ 2 Portionen