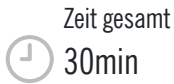




Rehmedaillons mit Rotweinsauce und Schupfnudeln



Zeit gesamt

30min



Zubereitungszeit

30min



Schwierigkeit

Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rehmedaillons	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Trockenpflaumen	100 g
Butter	5 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Pflaumenmus	2 EL
Öl	2 EL
Schupfnudeln	800 g
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, Alufolie

1. Reh-Medaillons waschen, mit Küchenkrepp abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei Zimmertemperatur temperieren. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Getrocknete Pflaumen in Streifen schneiden.
2. In einem Topf 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Thymian ca. 2–3 Min. anbraten. 2 EL Mehl zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit 100 ml Rotwein und Brühe ablöschen und aufkochen. Pflaumenmus und Trockenpflaumen zugeben und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Öl und 1 EL Butter auf höchster Stufe erhitzen, Reh-Medaillons darin auf beiden Seiten ca. 3 Min. anbraten. Medaillons in Alufolie schlagen und ca. 10 Min. ruhen lassen.
4. Pfanne erneut mit 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Schupfnudeln hinzugeben und darin ca. 6 Min. goldbraun anbraten.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Reh-Medaillons mit Rotweinsauce und Schupfnudeln auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	799 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	19 g