

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

„PFEFFERMISCHUNG - SCHWARZES GOLD“



Rehnüsschen im gepfefferten Kräutercrêpe

Zutaten - Crêpe-Teig

- 100 g Weizenmehl
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 2 TL Schnittlauch
- 1 Prise Meersalz
- ½ TL Pfeffermischung „Schwarzes Gold“

Zutaten - Rehnüsschen

- 600 g Rehnüsschen
- 2 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- 100 g frische Champignon, geputzt
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 100 ml Madeira
- 4 TL Crème fraîche
- 30 g Steinpilze, getrocknet
- Meersalz
- 2 Msp. Wild Gewürz
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“



Zubereitung - Crêpes

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Vor dem Backen der Crêpes den Teig für 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen und darin 4 große, dünne Crêpes backen. Die Crêpes warm halten.

Zubereitung - Rehnüsschen

Die getrockneten Steinpilze nach Herstellerangaben in kaltem Wasser quellen lassen. Das Rehnüsschen in feine Streifen schneiden, die Champignons vierteln und die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Das Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Rehstreifen mit Tafelsalz und der Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ würzen, in kleinen Mengen braten und anschließend auf einen Teller geben. Eingeweichte Trockenpilze abtropfen und zusammen mit den Champignons und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben. Unter Rühren 3 Minuten Dünsten. Mit Madeira ablöschen, aufkochen und etwas reduzieren lassen. Die Sauce mit Crème fraîche, Salz und Wild-Gewürz verfeinern. Nun das gebratene Rehfleisch in die Sauce geben und kurz erhitzen. Die Rehnüssen-Sausen Komposition im noch warmen, gefalteten Crêpes ansprechend drapieren und heiß servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com