

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Rosa gebratener Rehrücken mit hausgemachten Serviettenknödel

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g Rehrücken (ausgelöst)
1 Rosmarinzweig
etwas Öl oder Butter
Kräutersalz

Für die Serviettenknödel:

8 alte Brötchen
400 ml heiße Milch
2 Eier
1 Bund geschnittene Petersilie
2 Essl. Brotbrösel
1 gestr. Teel. Salz

ZUBEREITUNG

Brötchen mit Milch einweichen und mit allen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Knödelmasse zu einer Rolle formen (nur so groß/lang, wie der vorhandene Topf). Mit Klarsichtfolie einschlagen und das Ganze mit Alufolie umrollen. Im heißen Wasser 45 Min. ziehen lassen. Abkühlen und auspacken.

In der Zwischenzeit den Rehrücken behutsam mit einem Zweig Rosmarin mit Butter oder Öl in einer Pfanne rundum anbraten (Druckprobe: fest = durchgebraten). Mit Kräutersalz würzen.

Filet schräg in Scheiben schneiden und zusammen mit den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Serviettenknödeln anrichten.

Landgasthof Zum Sternen

Schienerbergstraße 23 | D-78345 Bankholzen
Telefon +49 (0) 7732 24 22 | www.zum-sternen.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu