

# Reh-Medaillons mit Steinpilz-Nudeln

**Kategorien:** Wild

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

300 g Rehfilee

1 El Öö/ 1 EL Butta

1 Maggi Gourmee Staapüüz-Soß

1/8 L Müli

25 dag dinne Baund-Nudln

1 EL Butta

Soiz

Pfeffa

Wachoidabeean

## Zubereitung

Koch amoi de Bandnudln in recht vüü Soizwossa so richtig al dente wia da Japana so schee sogt.

Tuas ootropfn lossn und woam stöön.

Schneid de Rehfilee in ca. 2 cm dicke Schei'm ( = Medaijoos).

Wiaz se jetzand mid de z'drucktn Wachoidabeean, dem Soiz und dem Pfeffa.

Im Butta/Öö – Gmisch brost as beidseitig je 1-2 Minutn au, der innare Kean soitat no leicht rosa bleim.

Jetzand kummt de Chemie:

Noch Aunleitung mochst de Maggi Staapüüzsoß, wias drauf steht.

Wauns featich is, vamischst as mid de Baundnudln.

Seawias mid de Medaijoos.

Genieß des asiatische Fläärl!