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 brotst 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 Fläär!