



Wildspezialitäten bei Globus

Rehrückenstreifen mit Preiselbeersoße und Walnuss-Spätzle

Zutaten

700 g Rehrücken
400 g Preiselbeeren
200 ml Rotwein
150 g Walnüsse
400 g Spätzle

Salz und Pfeffer
Muskat
Petersilie
Öl
Soßenbinder
etwas Butter

Zubereitung

4 Personen - 30 Minuten

Rehrücken in Streifen schneiden, anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Sud aufbewahren. Spätzle in reichlich gesalzenem Wasser garen.

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, die Walnüsse hacken, zugeben und kurz anschwanken.

Spätzle abgießen und zu den Walnüssen in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Bratensaft mit dem Rotwein kurz aufkochen und mit Soßenbinder leicht abbinden.

Preiselbeeren und Rehrückenstreifen zugeben und abschmecken.

Beim Anrichten mit feingehackter Petersilie garnieren.

Lassen Sie es sich schmecken!