

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche

### REHRÜCKENMEDAILLONS MIT SEINEN GEWÜRZEN

#### **Zutaten (für 4 Personen):**

12 Rehmedaillons  
Salz  
Neubergerhof-Wildgewürz  
Öl zum Anbraten  
1/8l Obers  
etwas milde Suppe

#### **So wird's gemacht:**

Medaillons beidseitig mit Salz und dem Neubergerhof-Rehgewürz würzen  
Öl in einer Pfanne erhitzen, Medaillons in die Pfanne legen, schnell anbraten, wenden und auf der zweiten Seite bräunend braten  
Hitze reduzieren, Medaillons rosa braten, aus der Pfanne nehmen und warm rasten lassen Fett aus der Pfanne abgießen, Pfanne erhitzen und mit Suppe und Obers ablöschen, köcheln lassen, bis ein sämiger Saft entsteht, abseihen Rehmedaillons anrichten und mit dem Saft übergießen

Als Beilage harmonisieren Broccoli, Spritzkartoffeln und Preiselbeeren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**