

# Hirschmedaillons mit Pilzsoße

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Bohnen (grün)
- » Salz
- » 3-4 EL Butter/Margarine
- » 4 Scheiben Frühstücksspeck
- » 350g Hirschfilet
- » 2 EL Öl
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 1 TL bunte Pfefferkörner
- » 250g Pfifferlinge
- » 250g Schlagsahne
- » 1 EL Soßenbinder
- » 1-2 EL Weinbrand

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Bohnen in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 15min kochen. Anschließend in 2EL geschmolzenem Fett schwenken. Speckscheiben längs halbieren.

2. Fleisch in 8 Stücke schneiden. Jeweils mit einer Speckscheibe umwickeln und in heißem Öl ca. 5min braten. Würzen.

3. Zwiebel hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Pfefferkörner zerstoßen. Restliches Fett erhitzen. Zwiebel und Pfifferlinge darin 2-3min anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Alles mit Sahne ablöschen und ca. 2min einkochen lassen. Soßenbinder einstreuen und aufkochen. Schnittlauch und Weinbrand unterrühren. Alles anrichten.

Nährwerte: 540kcal/E29g/F36g/KH18g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003

Rezept-Nr: 623

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke