

Überbackener Rehrücken mit Ananas-Chutney

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Ananas
- » 3 Zwiebel(n)
- » 30g Ingwer
- » 2 rote Chilischote(n)
- » 2 EL Senfkörner
- » 50g Zucker (braun)
- » Salz & Pfeffer
- » 125ml Weißwein-Essig
- » 100g Weißbrot
- » 3 EL Butter/Margarine
- » 50g Haselnüsse
- » 11/2 EL Majoran
- » 1 Eigelb
- » 800g Rehrücken

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ananas putzen, vierteln, schälen und den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke teilen. Zwei Zwiebeln abziehen und würfeln. Ingwer schälen und hacken. Chilischoten abbrausen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden.

2. Ananas, Zwiebeln, Ingwer sowie Chilischoten in einen Topf geben. Senfkörner, Zucker, Salz und Essig zufügen. Aufkochen, unter gelegentlichem Rühren 30-40min garen. Chutney auskühlen lassen.

3. Brot entrinden und fein zerpfücken. Übrige Zwiebel abziehen, hacken und in 1EL Butter andünsten. Die Haselnüsse hacken und mit Brot, Zwiebel, Majoran sowie Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Ofen auf 200°C vorheizen. Fleisch abbrausen, trockentupfen und in 2EL Butter rundum anbraten. Ausgelösten Rehrücken würzen, Brotmasse darauf verteilen. 20min im Ofen garen. Aufschneiden und mit dem Chutney anrichten. Evtl. mit Kräutern garnieren.

Dazu schmecken Rösti.

Nährwerte: 660kcal/E67g/F25g/KH38g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 682

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