



Rehmedaillons mit Schupfnudeln

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rehmedaillons	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, braun	200 g
Thymian, frisch	10 g
Öl	2 EL
Butter	1 EL
Schupfnudeln	800 g
Schlagsahne	400 ml
Wildpreiselbeeren	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Küchenpapier, Alufolie

1. Rehmedaillons waschen, mit Küchenkrepp abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei Zimmertemperatur temperieren. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp putzen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen, Rehmedaillons darin auf beiden Seiten ca. 3 Min. anbraten. Medaillons in Alufolie schlagen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Pfanne erneut mit 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Schupfnudeln hinzugeben und darin ca. 6 Min. goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.
3. Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben und ca. 2 Min. andünsten. Mit Schlagsahne ablöschen und ca. 3 Min. einköcheln lassen, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Reh-Medaillons aus der Alufolie wickeln, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Tellern verteilen und jeweils mit 1 TL Wildpreiselbeeren garnieren. Schupfnudeln mit Champignonsauce dazugeben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	726 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	19 g