

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Rehrücken rosa auf regionalem Gemüse vom Grill mit Rosmarinerdäpfel

Tauber am See, Freizeitanlage 4502, 7163 Andau

Zutaten:

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Thymianzweig
- Regionales Gemüse vom Grill
- 1 Rote Paprika
- 1 Bund Grünen Spargel
- 60g Jungzwiebel
- 50g Cocktailparadeiser
- 1 Zucchini
- 125ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarinerdäpfel
- 200g Sieglinde
- Olivenöl
- 50g Butter
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Gemüse in grobe Stücke schneiden in eine Pfanne Olivenöl geben, Zwiebel anschwitzen, Paprika, Zucchini und Spargel hinzufügen und anrösten. Danach mit Obers ablöschen und anschließend die Cocktailparadeiser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen.

Den Rehrücken leicht salzen und pfeffern, scharf anbraten und auf die Oberfläche vom Grill legen und ruhen lassen.

Rosmarinerdäpfel

Vorgekochte Kartoffel halbieren, in einer Pfanne mit Öl die Erdäpfel anbraten, Rosmarin und Butter hinzufügen und salzen.