

Rezept Gebratene Rehmedaillons mit Rosenkohl

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rosenkohl
150 g Frühstücksspeck (Bacon)
250 ml Brühe
8 Reh- oder Hirschmedaillons à ca. 75 g
Salz und Pfeffer
100 g
Meggle Kräuter-Butter original
1 EL Öl

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen und abspülen. Den Bacon quer in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Den Speck in einem Topf bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Den tropfnassen Rosenkohl ins Bratfett geben, kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten dünsten. Inzwischen die Medaillons trocken tupfen und mit dem Handballen etwas flachdrücken. Leicht pfeffern. Eine Pfanne stark erhitzen, Öl und ca. 2 EL Meggle Kräuter-Butter original erhitzen und die Medaillons darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Medaillons bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten braten. Den Speck zum Rosenkohl geben. Die Rehmedaillons mit der restlichen Meggle Kräuter-Butter original auf vorgewärmten Tellern mit dem Speck-Rosenkohl anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion ca. 55 g E, 57 g F, 17 g KH, 805 kcal, 3375 kJ

Foto: Meggle

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)