

# Filetpfännchen vom Reh mit Pfifferlingen und Cognac

## Zubereitung

Den ausgelösten Rehrücken in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Butter und Öl von allen Seiten scharf anbraten, dann die gewürfelte Zwiebel dazugeben, bis die Würfel glasig sind. Den Becher Crème fraîche in die Pfanne geben und bei Bedarf noch etwas Wasser mit Suppenpulver hinzufügen. Einmal aufkochen und die abgetropften Pfifferlinge unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss noch einen guten Schuss Cognac dazugeben.

Den Herd abschalten und das Gericht noch ein paar Minuten auf der heißen Herdplatte ziehen lassen. Als Beilage empfehlen wir Semmel- oder Serviettenknödel.

**Tipp:** Etwas frischer Schnittlauch oder geschnittene Frühlingszwiebeln darübergestreut gibt dem Ganzen noch eine frische Note.

**Rezept: Nadja Weeber, Am Lauterwald. 7, D-75248 Ölbronn-Dürrn**



## Zutaten für 4-6 Personen:

- 1/2 ausgelöster Rehrücken,
- Rehlachse
- Butter und Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Dose kleine Pfifferlinge
- oder 250 g frische Pfifferlinge,
- je nach Saison
- Suppenpulver (Instant)
- 1 Schuss Cognac

## Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:

[sik@bezirksblaetter.com](mailto:sik@bezirksblaetter.com)

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



## Wein des Monats

Falstaff  
91

### Rubin Carnuntum 2016 Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Das Weinbaugebiet Carnuntum zählt zu den geschichtsträchtigsten Kulturlandschaften Österreichs. Vielschichtige Böden verleihen den Weinen facettenreiche Aromen. Sandsedimente, kalkhaltige Braunerdeböden, Ur-Donau-Schotterauflagen und blutjunge Lössböden – mitten in dieser Vielfalt gedeihen die Reben von Top-Winzer Gerhard Markowitsch.

**Auge:** tiefes Rubinrot

**Nase:** eleganter Duft nach Kirschen und dunklen Beeren

**Gaumen:** weich und füllig, saftige Frucht, leichter Schoko-Touch

**Sorte:** Zweigelt

**Alkohol:** 13 % vol., ideale Genussreife bis 2023

**Artikelnummer:** 18235 16, Einzelpreis pro Fl. € 12,80

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wörgl - Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 - Fax: +43 5332 785588  
E-Mail: [vino@vinorama.at](mailto:vino@vinorama.at) - [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)