



Rezept des Monats

HERZlich Wild

Von WildRebell Jannik Hennefarth



Foto: Jannik Hennefarth

Zutaten

- ▶ Rehherz
- ▶ Champignons
- ▶ 1 EL Butterschmalz
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ Rosmarinzweige
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ ggf. etwas Wein

Zubereitung

Rehherz von Fett, Sehnen und die Vorhöfe von den Blutgefäßen befreien. In Würfel oder Streifen schneiden und mit Rosmarin in Butterschmalz anbraten, danach die geschnittenen Zwiebel hinzugeben. Die Pilze vierteln und ebenfalls in der Pfanne kurz anbraten.

Grober Pfeffer und grobes Meersalz drüberstreuen. Optional einen Schuss Weiß- oder Rotwein hinzugeben und reduzieren lassen.

Dazu passt kräftiges dunkles Brot mit Butter und Salz.