

Hirschmedaillon mit Lebkuchensosse

Kategorien: Wild, Hirsch, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 4 Personen

600 Gramm Hirschlenden (4 Scheiben)
 Salz, Pfeffer
 Lebkuchenpulver
 Rotwein
 Sahne

Anleitung:

Das Fleisch mit der Zwiebel anbraten, dann salzen und pfeffern, das Lebkuchenpulver und die Sahne hinzufügen, mit Rotwein bespritzen und eindicken lassen. Mit rautenförmigen Kartoffeln servieren.

Quelle:

Helene Markart
Aus Tiroler Küche
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.