

Hoppel Poppel mit Reh

Herzhafte Kartoffelpfanne mit zartem Rehrücken.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g kleine, festkochende Kartoffeln , kleine
Salz
50 g Schalotten
4 EL Speiseöl
frisch gemahlener Pfeffer
4 Eier (Größe M)
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
2 Zweige frischer Thymian
250 g Rehrückenfilets

Wie mache ich eine herzhafte Kartoffelpfanne mit Reh?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in etwa 10 Min. mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und erkalten lassen. Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

2 EL Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln hinzufügen und unter gelegentlichem Wenden in etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Schalotten hinzufügen und glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne säubern.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Eier und Crème légère verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen. Rehrücken mit Küchenpapier trocken tupfen, in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Speiseöl in der Pfanne erhitzen. Fleischscheiben darin ganz kurz anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen und mit dem Fleisch mischen. Thymian und Eier-Crème-légère-Mischung darübergießen. Das Ganze mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 20 Min. stocken lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können gut Kartoffeln vom Vortag verwenden.
- Wenn Sie das Reh rosa mögen, braten Sie es vor dem Mischen mit den Bratkartoffeln nicht an.
- Servieren Sie einen Blattsalat dazu.

