

Polar's Kochstudio
21 / 2008

Rehragout auf Pappardale

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rehrücken
400 g Champignons, küchenfertig
4 Zweig/e Rosmarin
2 Zwiebel(n), fein gewürfelt
500 g Nudeln, Pappardelle
Salz
4 EL Öl
400 ml Schlagsahne
Pfeffer

Zubereitung:

Rehrücken in Streifen schneiden. Champignons in Stücke schneiden. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen. Das Fleisch in einer Pfanne in 1 EL Öl scharf anbraten, salzen und herausnehmen. 1 EL Öl in die Pfanne geben. Pilze und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anbraten. Rosmarin zugeben und Schlagsahne zugießen, Sauce cremig einkochen lassen. Salzen, pfeffern und das Fleisch in der Sauce erhitzen. Pappardelle abgießen und mit dem Ragout mischen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit