

FINNISCHER RENTIERPFEFFER



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 90 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 10.50

Nährwert pro Rezept

309 Kcal, 2 g Fett, 3 g KH

Zutaten

150 g Rentierragout

10 g Sellerie, würfeln

10 g Karotten, würfeln

10 g Lauch, würfeln

10 g Zwiebeln, würfeln

100 g Rotwein

20 g Rotweinessig

1

7 - 21 Tage beizen (einlegen)
ohne Flüssigkeit anbraten

15 g Tomatenpüree

2

zugeben, braun rösten

2 g RedLine Saucen Suppen Mix

3

mit Flüssigkeit ohne Fleisch und Gemüse
aufkochen, passieren
und auf 1/3 einreduzieren, zugeben
zugedeckt ca. 90 Minuten weichkochen

10 g Preiselbeeren

3 g RedLine Finnland

4

10 Minuten vor Schluss zugeben