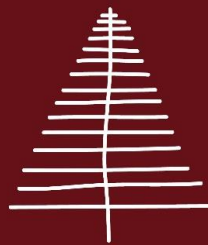
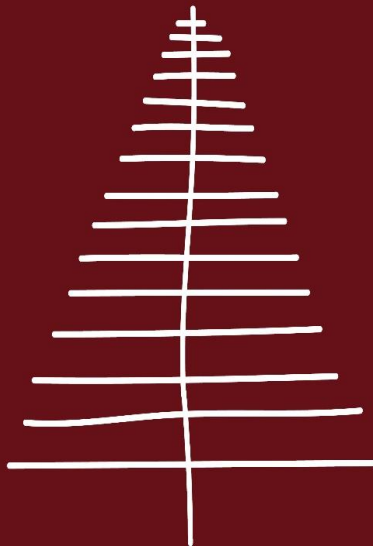


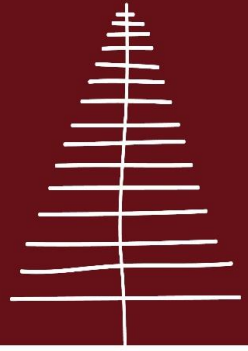
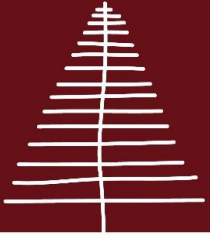
16

Der Geist der Weihnacht liegt in der Luft mit seinem zarten lieblichen Duft. Wir wünschen euch zur Weihnachtszeit Ruhe, Liebe und Fröhlichkeit.

- Verfasser unbekannt



Rehrücken mit Kirsch-Walnuss-Slaw



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min



Gesamtzeit
1 Std. 10 Min



Portionen
4 Portionen

Zutaten

Kirsch-Walnuss-Slaw

400 g Rotkohl, in Stücken

80 g Kirschkonfitüre

¾ TL Salz

¼ TL Pfeffer

¼ TL Zucker

40 g Apfelessig

20 g Balsamico, dunkel

40 g Öl

100 g Möhre, in Stücken

50 g Walnusshälften

Rehrücken und Fertigstellung

1400 g Wasser

10 g Zitronensaft

500 g Rehrücken

5 Zweige Thymian

Pfeffer zum Würzen

Salz zum Würzen

Öl zum Braten



Zubereitung

Kirsch-Walnuss-Slaw

1. Rotkohl, Kirschkonfitüre, Salz, Pfeffer, Zucker, Apfelessig, Balsamico und Öl in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und umfüllen.

2. Möhre und Walnüsse in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern und zu dem Rotkohl umfüllen. Kirsch-Walnuss-Slaw gut vermischen, abschmecken und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.



Zubereitung

Rehrücken und Fertigstellung

3. Messerabdeckung einsetzen. Wasser und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **6 Min./55°C/☞/Stufe 1** erwärmen. In dieser Zeit Rehrücken kräftig pfeffern und salzen, mit Thymian in einen Vakuumierbeutel geben und vakuumieren.

4. Den vakuumierten Rehrücken in den Mixtopf legen, dabei darauf achten, dass er mit Wasser bedeckt ist (siehe Tipp) und **45 Min./50°C/☞/Stufe 1** garen.

5. Vakuumierbeutel mit einer Zange aus dem heißen Wasser nehmen und Mixtopf vorsichtig leeren, um zu vermeiden, dass die Messerabdeckung herausfällt. **Messerabdeckung vorsichtig entfernen.** Rehrücken aus dem Vakuumierbeutel nehmen, trocken tupfen und in einer Pfanne auf dem Herd in etwas Öl von beiden Seiten ca. 30 Sekunden scharf anbraten. Rehrücken in Tranchen schneiden und mit Kirsch-Walnuss-Slaw servieren.

thermomix

Tipp:

Du brauchst für dieses Rezept eine Messerabdeckung und ein Vakuumiergerät.

Du möchtest das
Rezept gerne
nachkochen?
Dann melde dich
gerne bei mir.

