



## Rehrücken mit Rotkraut, Krokette und Semmelknödel

### Zubereitung

Rehrücken mit Wildgewürz und Salz einreiben und kurz durchbeißen lassen, dann in BONA Pflanzenöl scharf anbraten, stauben mit Rotwein aufgießen und Gemüse (Karotten und Sellerie), Lorbeerblatt dazugeben, weich dünsten.

Mit einem frisch gepressten Orangensaft abschmecken.

Mit Rotkraut, Krokette, Semmelknödel, Pfirsichhälften und Preiselbeeren anrichten !

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Anita Stöger.**

### Zutaten

- Rehrücken
- Wildgewürz
- Salz
- BONA Pflanzenöl
- Rotwein
- Gemüse (Karotte, Sellerie)
- Lorbeerblatt
- Orangensaft
- Rotkraut
- Krokette