

Rehrücken mit Buchweizen



Zutaten:

*ca.1 kg Rehrücken
Salz
Pfeffer
Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Möhre
2 Scheiben Speck
schwarzen Pfeffer ganz
Wacholderbeeren
2 frische große Stengel Thymian
Butter und Margarine zum Anbraten in der Pfanne
Rosenkohl
Buchweizen
frische Kräuter zur Garnierung*

Zubereitung:

*Den Rehrücken in Margarine anbraten und ca.60 Minuten fertig braten.
Rotwein/ Weißwein und Wasser bei Bedarf zugeben. Die Zutaten nach und nach
dem*

*Braten begeben. Da der Rehrücken sehr mager ist, etwas Butter in die
Bratensoße geben.*

*Den russischen Buchweizen genau nach dem auf der Verpackung (800g)
angegebenen Hinweisen zubereiten.*

*Der Kochtopf wird mit Margarine gut eingefettet. Danach eine Tasse
Buchweizen und 2 Tassen Wasser in den Topf geben und kurz
aufkochen. Salz zugeben und noch ca.20 Minuten köcheln lassen.*

*Nicht umrühren! Das Wasser sollte dann verdampft sein. Zur
Geschmacksverbesserung
etwas Butter hinzugeben.*

*Rosenkohl putzen, waschen und mit etwas Salz kochen. Ebenfalls mit
Butter abschmecken.*