

Genuss pur: Rehglasch mit himmlischem Schwarzbrot-Soufflé!

Entdecken Sie ein köstliches Rezept für Rehglasch mit Schwarzbrot-Soufflé, präsentiert von Michaela Hager auf BR Fernsehen.

Ein verlockendes Rezept für Rehglasch mit Schwarzbrot-Soufflé begeistert Gourmet-Fans! Die Zutatenliste lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen: Zarte 800 g Rehkeule, knackiges Gemüse und eine raffinierte Mischung aus Rotwein und Preiselbeeren sorgen für einen unvergesslichen Genuss. In nur 45 Minuten Garpause verwandelt sich diese edle Wildspeise in ein kulinarisches Meisterwerk. Ein Hauch von Butterschmalz und Gewürzen hebt den Geschmack auf ein neues Level, während die kalte Butter das Ganze vollendet.

Das dazu passende Schwarzbrot-Soufflé, hübsch angerichtet in kleinen Förmchen, sorgt für den perfekten Kontrast. Mit altbackenem Schwarzbrot, schaumig geschlagenem Eiweiß und einer Prise Muskatnuss wird dieses Gericht zum feinen Höhepunkt eines jeden Abendessens. Ein weiterer Clou: die lauwarne Steinpilz-Gremolata, die das Ensemble noch verfeinert und jedem Bissen das gewisse Etwas verleiht.

Ein wahrer Gaumenschmaus, der nicht nur den Appetit anregt, sondern auch die Herzen der Gäste im Sturm erobert! Für alle Kochbegeisterten: Dieses Rezept verspricht ein Fest für die Sinne! Weitere Details und die Zubereitung finden Sie [hier](#).

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de