



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Rehragout in Orangensoße mit Haselnuss-Schupfnudeln

- GEFRO Honig Wald & Blüte
- GEFRO Soße zu Braten
- GEFRO Suppe
- GEFRO Brat- & Frittieröl
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kg Rehfleisch aus der Keule, küchenfertig gewürfelt
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 300 ml Orangensaft
- 2 Orangen
- 1 EL Butter
- 400 g Schupfnudeln
- 60 g Haselnusskerne, gehobelt
- 4 Zweige Thymian

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Rehragout in Orangensoße mit Haselnuss-Schupfnudeln

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 120 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27 g Fett 32,8 g Kohlenhydrate 62,1 g Eiweiß 5,4 g Ballaststoffe
625 kcal Brennwert

Rehragout in Orangensoße mit Haselnuss-Schupfnudeln: 800 ml **klare Brühe aus GEFRO Suppe** in einen Topf geben und mit 2 Wacholderbeeren, 1 Sternanis, 1 Lorbeerblatt und 1 TL **GEFRO Honig Wald & Blüte** aufkochen und auf etwa 700 ml einkochen. Durch ein Sieb passieren.

1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einem Topf erhitzen und 1 kg Rehfleisch darin rundherum anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit 300 ml Orangensaft ablöschen. Die Brühe zugießen und aufkochen. Bei mittlerer Temperatur etwa 60 - 70 Minuten zugedeckt garen.

In der Zwischenzeit 3 Streifen Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen und das Weiße auf der Innenseite mit dem Messer entfernen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Die 2 Orangen schälen und auch hierbei das Weiße entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden.

Das fertig gegarte Rehragout in ein Sieb gießen und die Soße dabei in einem Topf auffangen. 1 EL **GEFRO Soße zu Braten** einrühren und aufkochen. Die Orangenschale und -filets zugeben. Das Fleisch wieder in die Soße geben und etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und 400 g Schupfnudeln darin anbraten. 60 g gehobelte Haselnüsse und 4 Zweige Thymian zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Das Rehragout mit den Schupfnudeln auf Tellern anrichten.