

Reh Lende mit Liebstockelsauce

Zutaten (2 Portionen)

- ♥ Ca. 300 Gramm Reh Lende (2 Stück)
- ♥ Salz, Pfeffer, Wildgewürz

Liebstockelsauce

- ♥ 50 ml Weißweinessig
- ♥ 50 ml Wasser
- ♥ 200 ml Sonnenblumenöl
- ♥ 30 Gramm Zucker
- ♥ Je 1 Handvoll Liebstockel & Petersilie
- ♥ 1 Eigelb
- ♥ Salz, Pfeffer

Außerdem

- ♥ Ca. 500 Gramm Schupfnudeln
- ♥ Ca. 400 ml Jus/ braune Sauce



Zubereitung

Ofen auf **150° O/ U** vorheizen.

Fleisch waschen, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben. Von beiden Seiten sehr scharf, aber kurz anbraten (ca. 2 Min). In Alufolie einpacken und im Ofen ca. **8- 10 Minuten** garen lassen.

Rausholen, in Küchentücher gut einpacken und nochmal **10 Minuten** nachziehen lassen.

Schupfnudeln kochen und in Butter schwenken.

Zur Liebstockelsauce alle Zutaten außer Öl mit einem Stabmixer gut verrühren. Nach und nach das Öl zugeben und weiter mixen. Nach ein paar Minuten bekommen wir eine cremige Sauce diese dann nach Geschmack abschmecken.

Je nachdem was für eine braune Sauce wir verwenden, die Sauce aufkochen und mit Butter montieren. Wenn nötig abschmecken.

Lende in Scheiben schneiden. Mit Schupfnudeln, Jus und Liebstockelsauce servieren.

Gedanken: ich denke, ich muss nicht erklären, wie köstlich dieses Essen geschmeckt hat. Ich hatte in der Tiefkühltruhe selbstgemachte Schupfnudeln und Jus. Deshalb war das Essen wirklich sehr schnell fertig. Beide Rezepte findest du auf meiner Webseite. Der leicht säuerliche Geschmack der Liebstockelsauce hat perfekt zum Reh und Jus gepasst.