

Rehrouladen in Marsala (Ohne Schmoren)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine edle, schnell gemachte Variante, zart und lecker

Zutaten

- 12 Stück Rehschnitzel aus der Keule à je 50 g (3 Stück p.P.)
- 24 Stück Kurpflaumen, entsteint
- 12 dünne Scheiben roher Schinken oder durchwachsener Speck
- 100 ml trockener Rotwein
- 100 ml Marsala
- 300 ml brauner Wildfond, ersatzweise Fleischbr1 El Tomatenmark
- Etwas Puderzucker
- 2 El Pflanzenöl
- 40 g kalte Butter
- 12 Zahnstocher
- 250 g Röstgemüse in groben Würfeln aus: Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Porrèe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Stück Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 6 gedrückte Pfefferkörner und 2 Wacholderbeeren.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rehrouladen:

Schritt2

Die Rehschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien sanft klopfen, auslegen, etwas pfeffern. Mit je 1 dünnen Scheibe Schinken oder Speck belegen, darüber "mittig", 2 Backpflaumen setzen.

Schritt3

Die Seiten etwas einschlagen, aufrollen und mit Zahnstochern fest stecken, außen würzen.

Schritt4

Schritt5

In einem ausreichend großen Bratentopf rund herum scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und in eine Auflaufform geben; bei etwa 80 ° C im Backofen nach garen, heiß halten.

Schritt6

Der Saucen Ansatz:

Schritt7

In den Bratensatz etwas Puderzucker stäuben, dann das Röstgemüse 3-4 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Das Tomatenmark und die Wildgewürze zufügen, etwas mit anrösten.

Schritt9

Zunächst mit Rotwein und Marsala aufgießen, auf die Hälfte einkochen lassen.

Schritt10

Erst jetzt den Wildfond aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt11

Kurz vor dem Servieren die kalten Butterflöckchen verrühren, nachschmecken und die Röllchen zur Sauce geben, Spieße ziehen.

Schritt12

Nicht mehr kochen lassen, das zarte Rehfleisch braucht nicht geschmort werden.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Dazu schmecken mir schwäbische Butterspätzle am Besten

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehrouladen-in-marsala-ohne-schmoren/>