

## Reh - WOK

### Zutaten:

600 g ausgelöster Rehrücken  
200 g Champignons  
120 g Karotten  
120 g Sellerie  
120 g Lauch  
Kräuter  
ca. 400 g Sahne  
600 g Reis  
200 ml Wildfonds



### Zubereitung:

Den ausgelösten Rehrücken in kleine Scheiben schneiden. Die Karotten und den Sellerie schälen und zusammen mit dem Lauch waschen und in feine Streifen schneiden.

Champignons vierteln (je nach Größe), den Reis kochen und den Rehrücken würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl zustellen und darin das Fleisch anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse kurz anbraten. Dann das Fleisch wieder in die Pfanne geben und mit Wildfonds und Sahne aufgießen. Abschmecken, Kräuter dazugeben und anrichten.

## Hühnerbrust überbacken

### Zutaten:

4 mittelgroße Hendlbrüste ausgelöst  
150 g Kastanien geschält  
150 g Käse gerieben  
Etwas gehackte Petersilie  
Ca. 500 ml Hühnerbrühe  
600 g Reis  
400 g Erbsen  
100 g Mehl



### Zubereitung:

Hendlbrüste würzen und in einer Pfanne anbraten und auf ein Backblech geben. Die Kastanien zerkleinern, mit Käse und gehackter Petersilie vermengen und auf die Hühnerbrust aufteilen. Im Rohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Reis zustellen und Erbsen kochen. In der Pfanne, in der die Hendlbrüste angebraten wurden etwas Mehl anschwitzen und mit Hühnerbrühe aufgießen und abschmecken. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Majoran würzen und anrichten.