



## Zutaten

- 500 g Rehrücken ohne Knochen
- 100 ml Sahne
- 100g Hühnerbrust
- 4 cl Portwein
- 50 g Trockenfrüchte, klein geschnitten (Aprikosen, Backpflaumen)
- 1 Päckchen Strudelteig
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Blatt Strudelteig auslegen, mit Butter bepinseln und ein weiteres Blatt darauflegen. Erneut mit Butter bepinseln und ein 3. Blatt darauf geben.

## Hauptgang, Backen

# Rehrücken im Strudelteig gebacken

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rehrücken im Strudelteig. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

## So wird's gemacht:

1. Salz & Pfeffer
2. Petersilie und Schnittlauch
3. Kochateliers Kakao-Salz "Wildfang"
4. Die Rehrücken von Sehnen und Fett befreien.
5. Für die 'Farce' (Fleischpüree) die Abschnitte des Rehfleischs und der kleingeschnittenen Hühnerbrust würzen, mit Portwein marinieren und kaltstellen. In einer Küchenmaschine mit kalter Sahne fein pürieren. Gehackte Kräuter und Trockenfrüchte unter die Farce mischen.
6. Rehrücken von Fett und Sehnen befreien und mit Kochateliers „Wildfang“ würzen. Dann in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Auskühlen lassen.
7. Dieses mit Farce bestreichen, mittig das angebratene Fleisch auflegen, dieses ebenfalls mit Farce bestreichen, dann fest einwickeln. Den im Strudelteig eingepackten Rehrücken in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten, anschließend bei 180 °C Ober- und Unterhitze für ca. 10 Minuten garen.