



# Rehrücken-Streifen

mit Preiselbeersauce, dazu Walnuss-Spätzle

**4 Personen**

## Zutaten

- 700 g Rehrücken
- 400 g Preiselbeeren
- 200 ml Rotwein
- 150 g Walnüsse
- 400 g Spätzle, trocken
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Petersilie
- Öl
- Saucenbinder
- etwas Butter

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

## Zubereitung

Rehrücken in Streifen schneiden, anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Sud aufbewahren. Spätzle in reichlich gesalzenem Wasser garen.

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, die Walnüsse hacken, zugeben und kurz anschwelen. Spätzle abgießen und zu den Walnüssen in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Bratensaft mit dem Rotwein kurz aufkochen und mit Saucenbinder leicht abbinden. Preiselbeeren und Rehrücken-Streifen zugeben und abschmecken.

Beim Anrichten mit feingehackter Petersilie garnieren.

