

## **Geschmortes Rehfleisch mit Gemüse**

( für 2 bis 3 Personen )

300g Rehfleisch (1Rehblatt)  
4 Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
3 Knoblauchzehen, in Stifte geschnitten  
etwas Öl  
1 Bund Majoran  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
frischer, grüner Pfeffer  
1/4l Brühe  
1/8l Weißwein  
250g Möhren  
1,5 kg dicke Bohnen,  
ersatzweise 2 Pakete Tiefkühl – Bohnen  
Rosenpaprika

- ◆ Fleisch in heißem Öl von jeder Seite braun braten
- ◆ Zwiebelringe und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten
- ◆ Majoranblättchen zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen
- ◆ Brühe und Wein zugeben und in der geschlossenen Pfanne ca. 50 Min. schmoren
- ◆ Möhren schälen und der Länge nach vierteln, Bohnen auspahlen und zum Fleisch geben und weitere 20 Min. garen
- ◆ Schmorsud mit Salz und etwas Paprika abschmecken

Beilagen: Kartoffeln und Preiselbeeren

