

Rehschnitzerl im Salbei-Speckmantel

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

400 G	Rehschnitzerl
100 G	Bauchspeck
	frischer Salbei
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Rehschnitzerl mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Jedes Schnitzerl mit frischem Salbei belegen und in Speck einwickeln.

Rezept für Raclette

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023