

# Mai: Rehlasagne aus dem Crockpot

Zartes Wild in würziger Sauce: Lasagne statt Rehrouladen.



## DAS BRAUCHEN SIE:

### Zutaten für die Rehlasagne

Für 8-10 Portionen benötigen Sie:

- 2 kg Rehfleisch
- 500g Bacon
- 3 Zwiebeln
- 100 g Grüner Speck in Würfeln oder Scheiben, alternativ mehr Bacon
- 10 g Steinpilze, getrocknet
- Gewürzgurken
- Senf
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 200 ml Saure Sahne
  - 250 ml Rotwein
  - 400 ml Wildfond oder Fleischbrühe
- Optional: Saucenbinder

## UND SO GEHT'S:

### 1.SCHRITT

#### Vorbereiten

Die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben schneiden.

Die getrockneten Steinpilze für eine halbe Stunde in warmen Wasser einweichen, danach abgießen.

## 2. SCHRITT

### Schichten

Ähnlich wie bei den geplanten Rinderrouladen, werden die Zutaten nun im Crockpot (alternativ in einem Bräter) aufgeschichtet.

Zuerst die Zwiebeln, dann die Gurken, dann das mit Steinpilzen vermischte Rehfleisch.

Zwischen die Lagen Rehfleisch jeweils Zwiebelringe, Gurkenscheiben und Baconscheiben schichten.

## 3. SCHRITT

### Sauce

Auf die aufgeschichteten Zutaten zunächst die Saure Sahne aufbringen, dann die restlichen Saucen-Zutaten Rotwein und Wildfond oder Fleischbrühe aufbringen.

Tipp: Die fertige Wildsauce etwas mit Saucenbinder eindicken und bereits mit etwas Saurer Sahne verrühren. Für einen kräftigeren Geschmack kann mit gekörnter Brühe nachgeholfen werden.

## 4. SCHRITT

### Garen

Den Crockpot auf "Low" einstellen und für 8,5 Stunden darin garen.

Alternative Bräter: Wer keinen Crockpot hat, kann es mit einem Bräter bei 80 Grad im Backofen für etwa 8 Stunden probieren. Als letzte Schicht wird dann etwas mehr Saure Sahne empfohlen.

## 5. SCHRITT

### Schlemmen

Genießen Sie dieses Überraschungsgericht mit den Beilagen Ihrer Wahl.

Wir wünschen einen guten Appetit!

## VIELEN DANK FÜR DAS REZEPT!

Wir bedanken uns recht herzlich für die Einsendung des Rezeptes bei unserem Kunden Herrn Günter Hornburg-Stäck.