

## Herbstzauber für vier Personen

---

### Rezept/ Zutaten

#### Gefüllte Rehrücken mit Zwetschgen

600 g Rehrücken  
150 g Zwetschgen  
Bratfett  
Nüsse  
Salz, Pfeffer  
Puderzucker

### Zubereitung

Rehrücken vorsichtig aufschneiden.  
Zwetschgen schneiden und mit Puderzucker leicht karamellisieren. Gewürzte Nüsse dazugeben. Fleisch füllen und mit Kochschnur sichern. Fleisch auf allen Seiten anbraten danach in Alufolie einpacken. Fleisch bei 120 Grad ca. 40 Min. im Ofen garen. Auspacken, schneiden und anrichten.

#### Kürbiskartoffelstock

600 g Kartoffeln  
600 g Kürbis  
50 g Butter  
Muska  
1,5 dl Milch  
Salz, Pfeffer  
Peterli

Kartoffeln und Kürbis schneiden und separat im Salzwasser weich kochen. Beides abgiessen, Kürbis pürieren. Kartoffeln mit Milch, Butter und Schwingbesen zu einem dicken sämigen Brei verrühren. Kürbis dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

#### Rosenkohl mit Speck

500 g Rosenkohl  
100 g Frühstücksspeck  
1 Zwiebel  
Muskatnuss  
Butter  
Salz, Pfeffer

Rosenkohl waschen und mit Gemüsebouillon kochen, abgiessen. Zwiebel und Speck schneiden, mit Butter anbraten und Rosenkohl dazugeben. Leicht anbraten und würzen.

#### Zimtrahmsauce

1,5 dl Wildfond  
1.5 dl Sauserrahm  
Butter  
Salz, Pfeffer  
Zimt

Pfanne von Rehrücken nehmen und Zwiebel darin erhitzen. Wildfond und Sauserrahm dazugeben. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss Butter dazugeben.