

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Rehrücken asiatisch mit Paksoy // Für 4 Portionen

1,5 kg Rehrücken (am Knochen küchenfertig vorbereitet),
1 TL Five-Spice-Gewürzmischung, Speiseöl, Salz, Pfeffer,
4 Köpfe Paksoy, Zucker

Für die Soße: 1 Zwiebel, 1 Stück frischer Ingwer (ca. 30 g), 2 Knoblauchzehen, 100 ml Sojasoße, 200 ml Sherry, 200 ml Wildfond, 4 Sternanis, 2 Piment, Pfeffer, 1 TL Five-Spice-Gewürzmischung, 3 EL Honig, 1 – 2 EL Speisestärke

Für die Soße: Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Alles in mittelgroße Stücke schneiden. Mit den anderen Zutaten für die Soße in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf ca. 200 ml einköcheln lassen. Durch ein feines Küchensieb geben und die Soße mit der angerührten Speisestärke binden. Die Soße warm halten.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen. Das Reh zuerst auf der Fleischseite, dann auf der Knochenseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen im unterem Teil bei ca. 130°C Umluft 35 Min. garen. Dann mit Alufolie bedecken und noch 10 Min. ruhen lassen.

Den Paksoy waschen, trockentupfen und in Spalten zerteilen. In heißem Öl in einer Pfanne anbraten und mit 1 EL Zucker karamellisieren, Deckel auflegen und noch kurz weitergaren lassen.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Portionsstücke schneiden. Mit dem Paksoy, der Würzsoße und Wild- oder Basmatireis servieren.

verantwortungsvoll-genießen.de

Flechsigg

Verantwortungsvoll genießen.

Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.

Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

Das Flechsigg-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.**

** nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent*