



© Salzburger Agrar Marketing_Martina Höfelmaier

Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

400 G Rehschnitzlerl

.....

100 G Bauchspeck

.....

frischer Salbei

.....

Salz

.....

frisch gemahlener Pfeffer

.....

Zubereitung

1. Rehschnitzlerl 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