

#nicetofeedyou!

## 2.GANG

### Das Reh

mit karamellisierten Urmöhren  
Steckrüben Püree  
Kräuterseitlingen  
Reh-Jus  
und frisch gehobeltem Winter Trüffel

## Einkaufszettel

### Für den Hauptteil

650gr Rehrücken  
3 kleine Steckrüben  
200gr Butter  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 Zehen Knoblauch  
5 Wachholderbeeren  
6 bunte Urmöhren  
Zucker  
Rosenkohl  
4-5 große Kräuterseitlinge  
50 gr. Walnüsse geröstet  
Öl zum braten  
Salz + Pfeffer

### Garnitur

Petersilie  
Honig Kresse  
1 Stk Winter-Trüffel (ca. 10-15gr)

**Das Erklär Video findet ihr auf unserer Website unter:  
[www.fritz-lauterbad.de/feed](http://www.fritz-lauterbad.de/feed)**

...oder auf unserem **youtube-Kanal**



**#fritzlauterbad**