



## Rezept

### Hirsch Entrecote

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- Hirsch Entrecote

#### Zubereitung

Entrecote würzen und an allen 6! Seiten goldbraun anbraten.

Programm Rinds Entrecote (à point) wählen. Garzeit 21/2 - 31/2 h

Aufschneiden und mit Cafe de Paris servieren.

#### Fazit

Etwas vom Besten was Wild zu bieten hat.

Tags

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**

