# Pferdebraten mit Champignons und Wirsinggemüse

Ich bereite einen Pferdebraten zu.

Und passend als Beilage zu den fast schon winterlichen Temperaturen ein Wirsing-Gemüse.

Zu dem Pferdebraten gebe ich noch frische Champignons, die ich in der Sauce mitgare.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Ich bereite den Pferdebraten mit meinem neuen, digitalen Fleischthermometer zu und gare den Braten medium. Er gelingt auch sehr gut.

Das Fleisch ist wirklich hervorragend medium gegart. Leider gart das Fleisch in der kurzen Zeit bis zum Servieren des Gerichts noch ein wenig nach und ist dann doch well done.

[amd-zlrecipe-recipe:477]