

OZ. VANILLEPEFFER



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

REHGESCHNETZELTES MIT PILZEN

ZUTATEN REHGESCHNETZELTES MIT PILZEN

480 G	REH-KEULE
1 G	MEERSALZ FEIN
20 G	RAPSÖL
20 ML	ROTWEIN
20 G	BUTTER
40 G	SCHALOTTEN
160 G	CHAMPIGNONS WEISS, FRISCH
40 ML	MADEIRA
200 ML	WILDFOND BRAUN
100 ML	SAHNE
50 G	PREISELBEERE FRISCH

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

OZ. VANILLEPEFFER





VORBEREITUNG

Rehkeule parieren und von Flachsen befreien - Geschnetzeltes schneiden. Schalotten fein schneiden. Champignons trocken putzen und fein blättrig schneiden.

VORBEREITUNG SAUCE

- 1 eingeschnittene Schalotten in Butter anschwitzen - blättrig geschnittene Champignon begeben mit anschwitzen - mit Madeira ablöschen.
 - 2 Mit Wildfond aufgießen - einkochen lassen - Obers begeben - etwas reduzieren.
 - 3 Bei Bedarf mit Maizena abbinden - abschmecken und mit Preiselbeeren vollenden.
-

ZUBEREITUNG

- 1 Geschnetzeltes Rehfleisch würzen - in heißem Bratfett anbraten - herausnehmen.
 - 2 Bratensatz mit Rotwein ablöschen - abseihen - zur Sauce geben - Fleisch wieder begeben - nur ziehen lassen (nicht kochen).
-

ANRICHTEN

Mit passenden Beilagen wie Butterspätzle, Walnußspätzle, Sprossenkohl, Rotkraut und Rotweinbirne mit Preiselbeeren anrichten.