



Rehgeschnetzeltes mit Marroni



 für 4 Personen

 easy

 ca. 15 Min.

Zutaten

- 700 g **geschnetzeltes Rehfleisch**
- Bratbutter**
- 0.5 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 2 **Zwiebeln**
- 1 Päckli **Kastanien** in Caramelsauce (ca. 250 g)
- 2.5 dl **Rahm**

Zubereitung

1. Fleisch in wenig heisser Bratbutter portionenweise je ca. 1 Min. braten, würzen, herausnehmen.
2. Zwiebeln in Streifen schneiden, in derselben Pfanne in wenig Bratbutter ca. 2 Min. braten. Kastanien mit Caramelsauce begeben, Rahm dazugiessen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln.
3. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passt:

Kartoffelstock (z. B. Betty Bossi).

Service

Nährwert pro Person:

30 g Fett
42 g Eiweiss
33 g Kohlenhydrate
2448 kJ (585 kcal)