

## Rehgeschnetzeltes nach Jäger-Art

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

500 g **Rehschnitzel**, in ca. 3 cm grossen Stücken

**Bratbutter** zum Braten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. braten, herausnehmen. Hitze reduzieren

$\frac{3}{4}$  Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

Fleisch würzen, zugedeckt beiseite stellen. Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben

1 **Schalotte**, fein gehackt

1 kleine Dose **Pilze** (ca. 200 g, z. B. Eierschwämme, Stockschwämme), ab gespült, abgetropft

1 Esslöffel **Wacholderbeeren**

alles andämpfen

2 dl **Fleischbouillon**

1 dl **Weisswein**

dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen

2 Esslöffel **Johannisbeergelee**

180 g **Crème fraîche**

darunterrühren

nach Bedarf **Salz**, **Pfeffer**

würzen, Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen

### Tipp

Statt Reh Rindfleisch (à la minute) verwenden.

**Dazu passen:** Gnocchi, Knöpfli, Ofenkartoffeln, Reis, Rösti, Spätzli.

**Pro Person:** 23 g Fett, 30 g Eiweiss, 9 g Kohlenhydrate, 1567 kJ (376 kcal)

