

Rehschnitzel garniert

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Fleisch

Bratbutter zum Braten

8 Rehschnitzel (je ca. 75g)

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. **2.** Schnitzel portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen. **3.** Das Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Sauce

1 Esslöffel Mehl

1 kleine Schalotte, grob gehackt

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

1 Zweiglein Thymian

2 dl Rotwein

2 dl Fertig-Wildfond

1½ Esslöffel Brombeerkonfitüre

Salz, nach Bedarf

1 Messerspitze Cayennepfeffer

1. Das Mehl in derselben Pfanne haselnussbraun rösten. **2.** Schalotte, Wacholderbeeren und Thymian begeben, kurz weiterrösten, Pfanne von der Platte ziehen. **3.** Den Rotwein dazugiessen, unter Rühren aufkochen, auf die Hälfte einkochen. **4.** Den Wildfond dazugiessen, aufkochen, durch ein Sieb zurück in die Pfanne giessen. **5.** Konfitüre beigegeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.



Garnitur

2 dl Wasser

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Zucker

2 kleine rotschalige Äpfel (z. B. Jonathan), quer halbiert, Kerngehäuse entfernt

4 Teelöffel Brombeerkonfitüre, für die Füllung

1. Wasser und Zitronensaft mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. **2.** Apfelhälften beigegeben, knapp weich köcheln. Herausnehmen, zugedeckt warm stellen. **3.** Vor dem Servieren mit je einem Teelöffel Konfitüre füllen.

Servieren: Schnitzel auf Tellern anrichten, etwas Sauce darauf verteilen, Rest dazu servieren, Apfelhälften dazulegen.

Dazu passen: Knöpfli, Rotkraut, glasierte Kastanien, Rosenkohl.

Tipps:

Wacholderbeeren mit einem Brett oder einem flachen Messer zerdrücken. Restlicher Wildfond im Eiswürfelbehälter einfrieren.

Mein Einkauf

- 8 Rehschnitzel (je ca. 75g)
- Schalotten
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Fertig-Wildfond
- 5 Zweiglein Thymian
- 2 kleine rotschalige Äpfel (z. B. Jonathan)

Im Vorrat

- Bratbutter
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Wacholderbeeren
- Brombeerkonfitüre
- Cayennepfeffer
- Zucker
- Zitronensaft