

+++ Rehschnitzel Schaffhauser Art

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Sauciere und Teller vorwärmen.

Wildbret-Gewürz

- 1 Teelöffel **Kakaopulver**
 - 1 Teelöffel **schwarze Pfefferkörner**
 - ½ Teelöffel **Fenchelsamen**
 - ½ Teelöffel **Ingwerpulver**
 - ½ Teelöffel **Kardamompulver**
 - ½ Teelöffel **Zimt**
 - 2 **Lorbeerblätter**
 - 2 **Nelken**
 - ½ Teelöffel **Salz**
- zusammen im Cutter fein mahlen

Rehschnitzel

- 12 **Rehschnitzel** (je ca. 50 g)
 - 1 Teelöffel **Wildbret-Gewürz**
 - Bratbutter** zum Braten
- ½ Teelöffel **Salz**
- 2 dl **Vollrahm**
1 dl **Fleischbouillon**
½–1 Teelöffel **Wildbret-Gewürz**
- nach Bedarf **Salz, Pfeffer**
- Fleisch würzen
in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen
- alles in die Pfanne geben, Bratensatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist würzen

Servieren: Schnitzel auf die Teller verteilen, mit wenig Sauce garnieren. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Tipps

- Wildbret-Gewürz gut verschlossen, trocken und dunkel aufbewahren.
- Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Eignet sich zum Beizen und Würzen von Wild.
- Rehschnitzel durch Hirschschnitzel (je ca. 75 g) ersetzen, beidseitig je ca. 2 Min. braten.
- Vor dem Servieren halbierte, entkernte Trauben in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Pro Person: 25 g Fett, 35 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 1541 kJ (369 kcal)

Schaffhausen

