

Reh-
geschnetzeltes

Spätzli aus
Chornwaldmehl



Rotkabis

Rehgeschnetzeltes mit Spätzli und Rotkabis

Unser Hausrezept

Für 4 Personen

800 g	Rehgeschnetzeltes
2 EL	Bratbutter
1	Zwiebel, fein gehackt
150 g	Gemischte, geschnittene Pilze
1 dl	Gin oder Weisswein
3 dl	Wildfond oder Rindsbouillon
1,8 dl	Saucen-Halbrahm
wenig	Salz / Pfeffer
evtl. 2 TL	Maisstärke

Zubereitung

Das geschnetzelte Rehfleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das mit Pfeffer und Salz gewürzte Fleisch scharf anbraten. Sobald das Fleisch Farbe genommen hat im Ofen bei 80°C warm stellen.

In derselben Pfanne nochmals etwas Bratbutter erhitzen, die Zwiebeln zusammen mit den Pilzen anbraten und mit dem Gin oder dem Weisswein ablöschen und diesen fast komplett einkochen lassen. Mit dem Wildfond oder der Bouillon begiessen. Anschliessend den Saucen-Halbrahm dazu geben und kurz einkochen. Allenfalls mit der in kaltem Wasser angerührten Maisstärke abbinden.

Das warmgehaltene Rehgeschnetzelte dazu geben und sofort servieren.

Dazu passen am besten selbst gemachte Spätzli, welche Sie auch zu kaufen im Dorfplatz 9 finden.