

Rehschnitzel mit Brombeeren

Der Herbst lädt dazu ein, ein Wildmenü zu kochen. Neben dem Rehrücken sind Rehschnitzel ein edles Stück und werden von Vielen geschätzt und gerne gegessen.

Dazu serviert man nach Lust und Laune eine Auswahl von folgenden Beilagen: selbstgemachte Spätzli, Kartoffelstock oder Teigwaren. Rosenkohl mit Speckwürfeli oder Rotkraut mit glasierten Kastanien. Gedämpfte oder sauersüß eingemachte Kürbiswürfeli. Halbäpfel mit Preiselbeer- oder Brombeerkonfitüre.



50g Speckwürfeli	in einer beschichteten Pfanne glasig werden lassen und herausnehmen
500 – 600g Rehschnitzel wenig Salz und Pfeffer 20g Mehl	beidseitig sorgfältig würzen und im Mehl wenden in der Pfanne kurz auf beiden Seiten anbraten, auf einer Platte ziegelartig anrichten und bei höchstens 80°C im Backofen warm stellen
1 dl Rotwein	Fond ablöschen und reduzieren Speckwürfeli wieder zugeben
1-2 dl Gemüsebouillon	zugeben und ca. 2 Minuten kochen
1-2 dl Vollrahm	zugeben und kurz aufkochen
1-2 Esslöffel Brombeergelee	gut einrühren
evtl. 250g frische Brombeeren	zugeben und in der Sauce erwärmen
	die Sauce über die warm gestellten Schnitzel giessen und sofort servieren