

Gasthof Kreuz Frastanz

Rehgeschnetzeltes (kurzgebraten) mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. Rehschnitzelteile (Schale,
Nuss oder Frikandeau) zugeputzt
300 gr. Pfifferlinge
100 gr. Zwiebeln gehackt
50 gr. Butter
gehackter Petersil
1/8 l kräftiger Rotwein (Portwein)
Salz Pfeffer
0,2 l Sahne (eventuell halb
geschlagen)
Öl zum braten

Gedünstete Birnen
(auch aus der Dose)
Preiselbeeren

Zubereitung:

Rehschnitzelteile zuerst mit der Faser in 3 cm breite Streifen schneiden, diese dann gegen die Faser in dünne Blättchen schneiden (ca. 3 mm).
Öl in Pfanne erhitzen und das geschnetzelte Fleisch darin kurz scharf anbraten. Würzen mit Salz und Pfeffer. Das Fleisch noch blutig aus der Pfanne nehmen und in einem warmen Teller an einem warmen Platz ziehen lassen. Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen und auf ¼ einreduzieren lassen.
In einer separaten Pfanne Zwiebeln mit Butter anschwitzen, Pfifferlinge dazugeben, würzen mit Salz Pfeffer und Petersil, dieses dann in die Pfanne mit der Weinreduktion geben, die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen. Das Fleisch dazugeben umrühren und nicht mehr kochen lassen!
Noch feiner wird das Geschnetzelte wenn Sie halbgeschlagene Sahne verwenden!!

Garnieren mit gedünsteter Birne und Preiselbeeren

Als Beilage empfehle ich:
gebratene Schupfnudeln, Butterspätzle, Rahmpolenta oder Serviettenknödel.