



**NOSER
INOX** 

REHSCHNITZEL MIT PREISELBEER-RAHMSAUCE

Zutaten (für 4 Portionen)

600 g Rehschnitzel
Butter
1/2 TL Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und eine Platte sowie vier Teller warm stellen.
2. Die Schnitzel in Butter beidseitig gut eine Minute anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Platte im Ofen geben und ca. 20 Min. gar ziehen lassen.

PREISELBEER-RAHMSAUCE

Zutaten (für 4 Portionen)

1 Schalotte
4 dl Wildfond
180 g Saucenhalbrahm
2 EL Portwein
2–3 EL eingemachte Preiselbeeren
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Schalotte fein hacken und in der Fleischpfanne glasig andünsten, mit dem Wildfond ablöschen und auf 1 dl einkochen lassen. Saucenhalbrahm, Portwein und Preiselbeeren zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Schnitzel anrichten und mit der Sauce servieren.

Zum Rehschnitzel passen Rotkraut, selbstgemachte Knöpfli/Spätzli und glasierte Marroni. En Guete!