



Geschnetzeltes Rehfleisch mit Eierschwämmli-Rahmsauce



Foto Hans Jörg Hämmerle

Zutaten für 4 Personen

600 g geschnetzeltes Rehfleisch
200 g Eierschwämmli
2 dl Erdnussöl
20 g Butter
1/2 Zwiebel gehackt
1/2 dl Cognac
1 dl Wildfond
2,5 dl Rahm 35 %
Mehl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Geschnetzeltes leicht mit Mehl bestäuben und im heissen Erdnussöl scharf anbraten, so dass das Fleisch innen noch rosa ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Fett abgiessen, Butter in der Pfanne schmelzen und Zwiebeln darin anziehen, Pilze dazugeben und mitdünsten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. (Achtung Pfanne dabei nicht unter dem Dampfzug stehen lassen, weil sonst die Filtermatte verbrennt!) Wildfond dazugiessen und während ca. 2 Minuten auf die

Hälfte einreduzieren lassen. Rahm begeben und zur gewünschten Konsistenz einreduzieren oder mit Maizena Express abbinden. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und evtl. Cognac abschmecken.

Jetzt Fleisch in die Sauce geben und nochmals kurz (ca. 1/2 Minute) aufkochen lassen.

Als Beilage eignen sich Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, mit Preiselbeerconfi gefüllte Apfelhälften.