

Rehschnitzel

Zutaten für 5 Personen

600 g	Rehschnitzel Wild Fleisch & Grill	damit bestreuen, etwas marinieren lassen würzen
1 Essl.	Bratfett	erhitzen, das Fleisch darin beidseitig anbraten, im Ofen bei 120° warm stellen
½ Stück etwas	Zwiebel gehackt Rotwein	im Bratsatz anschwitzen ablöschen, leicht einkochen lassen
2 dl 1 dl wenig	Wildsauce Saucenrahm Johannisbeergelee Fleisch & Grill	beigeben, gut durchkochen lassen (oder Preiselbeeren) beigeben abschmecken, eventuell absieben, das Fleisch mit der Sauce servieren

Tipp: - mit Spätzli, Rotkraut und gefülltem Apfel servieren



Die verwendeten Gewürze:

Wild

Das typische Aroma für Wildgerichte; auch gut zu Rind, Lamm und in Sauerkraut

Fleisch & Grill

Passt nicht nur zu Fleisch, sondern auch zu Fisch, Gemüse und vegetarischen Speisen. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren