

Kochen mit Elfriede

Gedünstetes Rehschnitzel

Zutaten:

Für 6 Portionen:

650 g Rehschnitzel, (von der Schale, Nuss), 1 Zwiebel, 150 g Karotten,
100 g Sellerie, 50 g Pastinake oder Peterwurzel,
2 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, etwas Thymian, ¼ l Rotwein, ca. 300 ml,
Wildfond oder Suppe, 2-3 EL Butterschmalz,
1-2 EL Stärkemehl, 2 EL kalte Butter zum Montieren

Zubereitung:

Die Zwiebel und das Gemüse würfelig schneiden.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen.

Im Bratenrückstand das Gemüse und die Zwiebel zu schöner Farbe rösten, das Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Den Wein in kleinere Mengen immer wieder dazugeben und gut einreduzieren lassen. Mit Suppe oder Wildfond aufgießen, die Schnitzel wieder einlegen, die Gewürze dazugeben und ca. ½ Std. dünsten.

Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Passiersieb passieren.

Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren und in die Soße einkochen.

Mit kalter Butter montieren und die Schnitzel wieder einlegen.

Tipp: Als Beilage passen Spätzle und gedünsteter Spargel.

