

Rehschnitzel an einer cremigen Sanddornsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL Bratbutter

600g Rehschnitzel

wenig Salz, Pfeffer

Sauce

1dl Rotwein oder Sausur

4dl Rindfleischbouillon, kräftig

1 EL Sanddornmark oder
Sanddornlikör

1 TL Maizena

80g Butter, kalt

Wenig Salz, Pfeffer,
Tabasco oder Chillipulver

Beilagen:

In der Metzgerei erhalten Sie gluschtige Beilagen, die bloss noch erwärmt
werden müssen:

oder kalt dazu gereicht:

en guete!

Zubereitung:

in einer Bratpfanne erhitzen

Fleisch kurz anbraten und herausnehmen,

würzen und im Ofen bei 80°C warm stellen.

mit dem Bratensatz einkochen, sodass der
Alkohol verdampft

in die Bratpfanne giessen
dazu geben, auf die Hälfte
einkochen lassen

mit 2 EL Wasser anrühren und
unter ständigem Rühren zur Sauce geben, aufkochen

in kleine Stücke schneiden Butter unter Rühren zugeben

abschmecken

Rotkraut, glasierte Marroni, Spätzli,

Preiselbeeren mit Mirza Äpfeln,
Rotweibirnen oder Vanillebirnen



Herbst –Menü ganz fix in 25 Min. genussbereit

Rehschnitzel an einer cremigen Sanddornsauce

Rotkraut, Spätzli, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Mirzaäpfel

Weinempfehlung von Reto Rauch:
Villa Molino Amarone della Valpolicella DOC



Einkaufsliste für 4 Personen:

Metzgerei Brönnimann

600g Rehschnitzel

400g Rotkraut

350g Spätzli

400g Glasierte Kastanien

4 EL Preiselbeeren

4 Mirzaäpfel

(400 g Rosenkohl) aus der Gemüseabteilung

Weinempfehlung

von Reto Rauch:

Villa Molino Amarone della

Valpolicella DOC

Alkoholgehalt 15.00

Herkunftsregion Italien \ Veneto

Inhalt 750 ML

Jahrgang 2007

Traubensorte Corvinone, Rondinella, Molinara

Weiteres:

Sanddornmark oder

Sanddornlikör

Vorrat überprüfen:

1 Würfel Fleischbouillon

Salz

Pfeffer

Tabasco oder Chilipulver

Rotwein oder Sauser

Ca. 60g Butter

Maizena

Tipp:

Als weitere Beilage würden sich auch Rosenkohl (400g) sehr gut eignen, einerseits als Farbkontrast andererseits als Geschmackskontrast.

Die Trauben werden von Hand gelesen, auf der Stelle selektioniert und auf Tablett zum Trocknen ausgelegt. Im offenen Estrich verharren und trocknen die Trauben bis Ende Januar. Anschliessend werden die Rosinen eingemaischt und vergären langsam bei tiefer Temperatur während mehreren Monaten. Die Nachreifung erfolgt in Eichenfässern während 3 Jahren.