

Reh-Geschnetzeltes mit Äpfeln, Trauben und Nüssen

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Apfel	halbieren, entkernen, in Scheibchen schneiden
120 g	Trauben	halbieren, eventuell entkernen
50 g	Baumnußkerne	grob hacken
½ Stück	Zwiebel gehackt	kurz andünsten, die Äpfel und Trauben begeben
wenig	Weisswein	damit ablöschen
3 dl	Wildsauce	begeben, kurz kochen lassen
½ dl	Saucenrahm	damit verfeinern, Baumnüsse begeben
	Kräutersalz , Pfeffer	damit abschmecken
500 g	Rehfleisch	in dünne Streifen oder Blättchen schneiden
	Wild	damit etwas marinieren
	Bratfett / Öl	erhitzen, darin portionenweise rasch anbraten,
	Fleisch & Grill	damit würzen und aus der Pfanne nehmen und in die Sauce geben, erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen

Tip: - mit Spätzli und Rotkraut servieren



Die verwendeten Gewürze:

Wild

Fleisch & Grill

Kräutersalz