

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