

Rehschnitzel an Sauce Hubertus

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 damit ablöschen und leicht einkochen lassen
2,5 dl	Wasser	
2,5 dl	Milch	angiessen
1 Beutel	Sauce Hubertus Kräutersalz	beigeben und unter stetem Rühren aufkochen, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen damit abschmecken, eventuell absieben, das Fleisch mit der Sauce servieren

Tipp: - mit Spätzli, Rotkraut und gefülltem Apfel servieren



Die verwendeten Gewürze:

**Wild
Fleisch & Grill
Sauce Hubertus
Kräutersalz**