



Reh-Geschnetzeltes an Brombeersauce

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Zutaten

für 5 Personen

- 750 g geschnetzeltes Rehfleisch**
- Bratbutter** zum Braten
- 0.63 TL Salz**
- Pfeffer aus der Mühle**
- 1.25 Schalotte**, gehackt
- 125 g Brombeeren**
- 1.25 Msp. Nelkenpulver** oder 1 Nelke
- 1.25 Msp. Muskat** oder Macis
- wenig Bratbutter**
- 2.5 dl Rotwein** (z. B. Pinot noir, Dôle)
- 3.75 dl Wildfond aus dem Glas**
- 2.5 EL braunes Maizena express**
- 2.5 EL Brombeergelee**
- 1.25 dl Saucen-Halbrahm**
- wenig Cayennepfeffer**
- Salz**, nach Bedarf
- 125 g Brombeeren**

Und so wirds gemacht:

1. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Das Fleisch kann bei 60 Grad bis ca. 30 Min. warm gehalten werden.
2. Schalotten, Brombeeren und Gewürze in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Mit Rotwein und Fond ablöschen, auf ca. 3 dl einkochen. Reduktion durch ein Sieb in einen Messbecher streichen, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Maizena unter Rühren zugeben, ca. 1 Min. kochen. Brombeer-Gelee und Halbrahm beifügen, würzen. Fleisch und Brombeeren in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Vorbereiten: Backofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
