

LOOSLI



MANFRED'S REHSCHNITZEL

MANFRED'S REHSCHNITZEL



ZUTATEN

12	Rehschnitzel
Wenig	Salz
Wenig	Pfeffer
Wenig	Thymianpulver
100g	Nüsse
2dl	Rotwein
1 EL	Johannisbeergelee
0.5 dl	Cassis Likör
1 dl	Wildfond
1 EL	Saucenbinder
100g	Crème fraîche
4	Feigen (frisch oder getrocknete in Rotwein eingelegt)

SO WIRD'S GEMACHT

Nüsse ohne Fett in der Bratpfanne goldbraun rösten, herausnehmen und zur Seite stellen. Rehschnitzel trockentupfen. Schnitzel portionenweise anbraten. Wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat. Die gebratene Seite mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Wenn kl. rosa Tröpfchen austreten, sind die Schnitzel à point. Herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Den Bratenfond mit dem Wein auf die Hälfte einkochen, Gelee, Likör und Wildfond zugeben, aufkochen, mit Saucenbinder leicht binden. Crème fraîche und die in Scheiben geschnittenen Feigen zugeben, alles nochmals heiss werden lassen. Zu den Rehschnitzeln servieren, Nüsse darüberstreuen.

MANFRED'S TIPP

Dazu schmecken Knöpfli, Rotkraut und glasierte Marroni.