



## Hauptgang

# Rehschnitzel mit Brombeeren

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 8 Stück Rehschnitzel, klein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter
- 4 Zweige Thymian (für die Dekoration auf dem Teller beim Anrichten)

**Für die Brombeersauce:**

- 3 Stück Wachholderbeeren, gehackt
- 1 dl Rotwein, schwer, gute Qualität
- 2 EL Cognac (bitte keinen Fusel)
- 2 dl Wildfonds
- 1 EL Brombeergelee
- 2 Tropfen Himbeeressig
- 50 gr Butter
- Salz, Pfeffer (Cayenne)
- 175 gr Brombeeren

**Zubereitung:**

Backofen

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen

Bratbutter

Die Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Die gewürzten Schnitzel beidseitig kurz anbraten und auf einem Teller im Backofen für mindestens 15 Minuten warm stellen..

**Zubereitung Brombeersauce**

Wachholderbeeren, Rotwein und Cognac

Die zerdrückten Wachholderbeeren zusammen mit dem Rotwein und dem Cognac zum Bratsatz geben. Auf drei Esslöffel einkochen.

Wildfond

Den Wildfond dazugiessen und etwas einkochen lassen.

Brombeergelee, Himbeeressig

Den Brombeergelee sowie den Spritzer Himbeeressig dazugeben. Umrühren und die Sauce vom Feuer nehmen.

Butter

Die Butter (eiskalt) in kleinen Stücken – mit dem Schwingbesen – in die Saucen rühren. Pfanne hin und wieder kurz auf die heisse Herdplatte stellen. Dies Sauce darf aber nicht mehr kochen.

Salz, Cayennepfeffer

Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Brombeeren

Die Brombeeren zugeben und nochmals warm werden lassen.

Etwas Sauce auf die vorgewärmten Tellern verteilen. Die Rehschnitzel auf den Teller geben. Mit Thymianzweige dekorieren. Restliche Sauce separat dazu servieren.