

4 Pax

Rehschnitzel in Wacholderrahmsauce

Zutaten

500 g	Rehshlögcl
6 Stk.	Wacholderbeeren
3 cl	Gin
1/8 l	Obers
¼ l	brauner Fond
10 g	Mehl zum Staubcn

Weiteres:

Öl
Salz
Frischer Thymian
Pfeffer



Arbeitsbeschreibung

1. Rehshlögcl zu putzen, in 8 kleine Schnitzel schneiden, plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Fleisch auf einer Seite in Mehl wenden. Auf der Mehlseite zuerst kurz anbraten, umdrehen und aus der Pfanne nehmen.
3. Zerdrückte Wacholderbeeren und Thymian in die Pfanne geben, melieren.
4. Mit braunen Fond aufgießen, 5 Minuten köcheln lassen.
5. Die Sauce passieren, die gebratenen Rehschnitzel einlegen, mit Obers verfeinern und auf cremige Konsistenz einkochen.