



Rehschnitzel Schaffhauser Art

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Portion (1/4): 368 kcal, F 25 g, Kh 2 g, E 35 g

Zutaten

für 4 Personen

1 TL **Kakaopulver**
1 TL **schwarze Pfefferkörner**
0.5 TL **Fenchelsamen**
0.5 TL **Ingwerpulver**
0.5 TL **Kardamompulver**
0.5 TL **Zimt**
2 **Lorbeerblätter**
2 **Nelken**
0.5 TL **Salz**

12 **Rehschnitzel** (je ca. 50 g)
Bratbutter zum Braten
0.5 TL **Salz**

2 dl **Vollrahm**
1 dl **Fleischbouillon**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Und so wirds gemacht:

1. Kakaopulver, Pfefferkörner, Fenchelsamen, Ingwerpulver, Kardamompulver, Zimt, Lorbeerblätter, Nelken und Salz zusammen im Cutter fein mahlen.
2. Fleisch mit 1 TL des Gewürzsalzes würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.
3. Rahm, Bouillon und 1 TL des Gewürzsalzes in die Pfanne geben, Bratsatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen, zu den Schnitzeln servieren.

Tipp: Restliche Gewürzsalz gut verschlossen in einem Glas aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Eignet sich zum Beizen und Würzen von Wild.

Tipp: Rehschnitzel durch Hirschschnitzel (je ca. 75 g) ersetzen, beidseitig je ca. 2 Min. braten.

Tipp: Halbierte, entkernte Trauben in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.
