

Zubereitung

Rehschnitzel Schaffhauser Art

**Nährwert pro Person:**

25 g Fett
35 g Eiweiss
2 g Kohlenhydrate
1541 kJ (368 kcal)

-  einfache Zubereitung
-  ca. 25Min
-  4 Personen

Wildbret-Gewürz

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**

zusammen im Cutter fein mahlen

Rehschnitzel

12 **Rehschnitzel** (je ca. 50 g)

1 TL Wildbret-Gewürz	Fleisch würzen
Bratbutter zum Braten	in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1 1/2 Min. braten, herausnehmen
0.5 TL Salz	würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen
2 dl Vollrahm	
1 dl Fleischbouillon	
1 TL Wildbret-Gewürz	alles in die Pfanne geben, Bratensatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist
nach Bedarf Salz, Pfeffer	würzen

Servieren:

Schnitzel auf die Teller verteilen, mit wenig Sauce garnieren. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Tipps:

Wildbret-Gewürz gut verschlossen, trocken und dunkel 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:

Vor dem Servieren halbierte, entkernte Trauben in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.