

Rehgeschnetzeltes

Zutaten für 2 Personen:

4 Schalotten
150 g Egerlinge
400 g Damhirschfleisch (Keule, Schulter, Hals)
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
200 g Sahne
1 Schuss Rotwein
1 Spritzer Aceto balsamico
1 Schuss Milch

Zubereitung:

Die Schalotten schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Egerlinge putzen und vierteln. Das Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und in Öl scharf anbraten. Das Fleisch auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotten im Restöl vom Geschnetzelten anbraten, die Egerlinge dazugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne ablösen und etwas einkochen lassen. Rotwein, Essig und Milch hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Das Fleisch in die Sauce geben und erwärmen, falls nötig, noch einen Schuss Milch oder Sahne dazugeben, damit das Fleisch ganz von der Sauce umgeben ist.