

Rehschnitzel in Preiselbeer-Orangenjus

Zutaten:

100 ml dunkler Bratenfond,
100 ml Rotwein,
2 Ei geschlagene Sahne,
8 Rehschnitzel aus der Keule geschnitten und leicht geklopft,
2 Eier,
80 gr. Mehl zum Panieren,
20 gr. Butterschmalz,
1 TL Preiselbeeren,
100 ml Orangensaft, Abrieb von einer Orange,
1 TL grüner Pfeffer

Zubereitung:

Die Rehschnitzel in verquirltem Ei und Mehl panieren. Eine passende Pfanne erhitzen und das Butterschmalz zugeben. Darin dann das panierte und gewürzte Fleisch kurz von beiden Seiten anbraten und warm stellen. Den entstandenen Bratensatz mit Orangensaft, Bratenfond und Rotwein ablöschen. Mit Preiselbeeren und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben.

Anschließend auf warme Teller pro Person ein Rehschnitzel anrichten, Sauce hinzugeben.

Beilagen:

als Beilage eignen sich Rahmgemüse, in Portwein eingelegte Feigen und in Butterschmalz geschwenkte Spätzle.