

Geschnetzeltes aus der Rehkeule

Zutaten (für 4 Portionen):

- 650 g Fleisch aus der Keule vom Reh
- 3 EL Mehl
- 8 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 300 g Pilze wie Champignons, Steinpilze oder Kräuterseitlinge
- 2 EL Butter
- 400 ml Wildfond
- 350 ml Schlagsahne
- 3 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 5 Körner Piment
- 1 Gewürznelke
- etwas Zitronensaft
- 1 Bund Schnittlauch

Fleisch in Streifen schneiden und mit 2 EL Mehl mischen. In 2 Portionen in einer heißen Pfanne mit jeweils 3 EL Öl rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit 2 EL Öl und 1 EL Butter in der Pfanne rundherum hellbraun anbraten. Mit Wildfond und 200 ml Sahne ablöschen und den Bratensatz lösen. Lorbeer, Wacholder, Piment und Nelke in einen Teefilter geben, verschließen und in die Soße geben. Aufkochen und 10 Minuten einkochen.

1 EL Mehl und 1 EL Butter mischen und in die Soße rühren. Unter Rühren aufkochen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Gewürzsäckchen aus der Soße nehmen.

Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, Fleisch dazugeben und erwärmen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 150 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren.

Dazu passen breite Bandnudeln oder Spätzle.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 01.12.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen