

Kremser Rehgeschnetzeltes mit Pilzen



Zutaten

- 600g Rehfilet
- 180g Steinpilze (Pfifferlinge oder Morcheln)
- 50g Zwiebeln
- 60g Butterschmalz
- 1/8L Rotwein (virzugsweise Zweigelt)
- 100ml Wildfond oder Suppe
- 125ml Sahne
- 4EL Sauerrahm
- 1 kleiner Löffel Mehl
- 2EL Preiselbeermarmelade (passiert)
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie gehackt

Zubereitung

Rehfilet in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch zugeben und kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Kleingeschnittene Zwiebeln in derselben Pfanne anschwitzen. In feine Scheiben geschnittene Pilze anrösten und aus der Pfanne geben. Die Bratrückstände mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit Suppe oder Fond aufgießen und aufkochen, Sahne hinzugeben und bis zu einer sämigen Konsistenz einkochen. Preiselbeeren unterrühren. Nun zum Dicken der Sauce den Sauerrahm mit Mehl verrühren und in die Sauce geben. 2-3 Minuten kochen lassen. Nun das Rehfleisch und die Pilze mit Petersilie untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelpüree oder Serviettenknödel.

Unsere Weinempfehlung:

2016er Schloss Gobelsburg Zweigelt Reserve