

REH-GESCHNETZELTES



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 15 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

500g Rehfleisch, 1 EL Öl, 1 feingehackte Zwiebel, 1 TL Mehl,
4 EL Weißwein, 1/4 l Schlagsahne, Öl, Butter, Salz, Pfeffer,
1 EL feingehackte Petersilie.



Zubereitung:

1. Fleisch in Scheiben, dann in kleine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Die Herdplatte auf mittlere Hitze zurückschalten und die Zwiebeln kurz dünsten. Das Mehl hinzugeben, mit den Zwiebeln verrühren und mit Weißwein ablöschen.
3. Die Sahne hinzugießen und ca. 2 Minuten aufkochen. Das Fleisch in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie bestreut servieren

mögliche Beilagen: Reis oder Kartoffeln, Kohlrabi- oder Möhrengemüse.