

# Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce



Rezept für 4 Personen

## Zutaten

600 g Rehgeschnetzeltes  
100 g Speckwürfel  
150 g Eierschwämmli  
1 Zwiebel  
4 dl Wildfond  
Cognac  
1 Becher Saucenrahm  
Gewürze wie Salz  
Pfeffer, Thymian  
Ev. Bratensauce

## Vorbereiten

Ev. grössere Eierschwämmli halbieren  
Zwiebel fein hacken  
Fleisch 2h vor Gebrauch aus Kühlschrank nehmen

## Zubereiten

Zwiebel mit Speck andünsten, Eierschwämmli dazugeben  
Mit wenig Cognac ablöschen (kann flambiert werden!)  
Wildfond dazugeben, ev. noch nachwürzen mit Bratensauce  
Am Schluss Saucenrahm dazugeben und nach belieben abschmecken

Fleisch kurz aber intensiv anbraten  
Anschliessend würzen mit wenig Salz, Pfeffer und Thymian  
Fleisch in Sauce geben, darf nun nicht mehr kochen!  
In vorgewärmte Teller anrichten mit Beilagen nach Wahl  
wie Spätzle, Rotkraut und glasierte Marroni sowie gekochter  
halber Apfel gefüllt mit Traubenkonfitüre