

# Rehgeschnetzeltes flambiert



Hauptgang für 4 Personen

## Einkaufsliste

- 500 g Rehgeschnetzeltes von Hand geschnitten (Vorbestellen!)**
- 120 g Eierschwämmli**
- 2 Schalotten**
- 1,5 dl Rahm**
- 40 g Kochbutter**
- Salz**
- Pfeffer**
- 40 ml Cognac**
- 40 ml Gin**
- 1,5 dl Wildfond oder Bratensauce**
- 1 EL Senf**
- 1 MS Cayennepfeffer**
- 1 EL Johannisbeer- oder Holundergelee**

## Vorbereiten

- a 120 g Eierschwämmli reinigen mit einem Pinsel, rüsten und die grösseren Pilze verkleinern.  
(Pilze aus der Dose gut abtropfen lassen)
- b 2 Schalotten rüsten und ganz fein hacken.
- c 1,5 dl Rahm sehr steif schlagen, er wird am Schluss benötigt.
- d alle anderen Zutaten bereitstellen, bevor man mit dem Kochen beginnt!

## Zubereiten

- e 10 g Butter in einer Bratpfanne leicht erhitzen.
- f Fein gehackte Schalotten und Pilze unter wenden dünsten.
- g 1,5 dl Wildfond oder Bratensauce dazugeben.
- h 1 Kaffelöffel Senf und 1 Kaffelöffel Johannisbeer- oder Holundergelee dazugeben und alles zusammen aufkochen lassen.
- i Den steif geschlagenen Rahm darunter ziehen und abschmecken mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Cayennepfeffer.
- j Sauce in der Pfanne warm halten.
  
- k In einer zweiten Brat- oder Flambierpfanne 40 g Butter leicht erhitzen.
- l Das Rehgeschnetzelte unter stetem Wenden anbraten und würzen mit Salz und Pfeffer.
- m Je 40 ml Cognac und Gin dazugeben und flambieren.
- n Das Fleisch mit der Flüssigkeit zur Sauce giessen.
- o Die Sauce mit dem Fleisch nochmals aufkochen, gut vermischen und sofort auf die vorgewärmten Teller mit den anderen Beilagen servieren.