



BeO-Kochtipp

Rehschnitzel mit Zwetschgen

Zutaten

8	Grosse, feste Zwetschgen
1 EI	Butter
2 EI	Zucker
2 dl	Rotwein
8	Rehschnitzel
1 EI	Butter
1 EI	Zwetschgenschnaps
1 dl	Wildfond
3 EI	Rahm
	Salz, Cayennpfeffer, Zimt

Zubereitung

Zwetschgen halbieren und entsteinen, in der heissen Butter rasch beidseitig anbraten, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren, nach und nach den Wein dazugiessen und fast einkochen lassen.

Schnitzel in der heissen Butter beidseitig gut anbraten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und warmstellen.

Bratensatz mit dem Schnaps auflösen, Fond und Zwetschgen mit der Flüssigkeit beifügen und leicht einkochen lassen.

Rahm dazugeben, nochmals eindicken lassen und mit wenig Zimt und Cayennepfeffer abschmecken.

Schnitzel auf einer Platte anrichten, mit je zwei Zwetschgenhälften garnieren und mit der Sauce überziehen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

