

Rehgeschnetzeltes in einer Preiselbeer-Pfeffersoße mit Portwein

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier nun das schnelle, schicke Wildgericht, à la minute herzustellen

Zutaten

- 550 g zartes Rehfleisch (Aus der Oberschale oder der grossen Nuss)
- Je 1 Zeig Thymian, Rosmarin, Majoran zum Mitbraten
- 30 g magerer Speck, gewürfelt
- 400 g Waldpilze wie: Steinpilze, Wiesenchampignons, Pottobello, Pfifferlinge, Maronen Stockschwämmchen etc.
- 4 Schalotten, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1/4 l Portwein
- 1/4 l Wildfond
- 20 - 30 g Preiselbeeren
- Etwas eingelegter grüner Pfeffer
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Rehfleisch in Streifen oder Blättern schnetzeln, 2 Schalotten fein würfeln. Die Waldpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, auf gleiche Größe schneiden. Den Speck klein würfeln und Schalotten hacken.

Schritt3

Die Waldpilze:

Schritt4

Den Speck anbraten, die Zwiebeln dazu geben, glasig angehen lassen. Dann folgen die Pilze, 4 - 5 min. braten, schmoren lassen .

Schritt5

Mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt6

Das Rehgeschnetzelte:

Schritt7

Das Fleisch recht heiß und kurz für 1 - 2 min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, kurz warm halten.

Schritt8

Die Preiselbeer - Pfeffersoße mit Portwein:

Schritt9

In der gleichen Pfanne die Schalotten anschwitzen und mit Wildfond und Portwein ablöschen, 2 - 3 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt10

Nachschmecken, die Preiselbeeren verrühren, ev. leicht mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt11

Vor dem Servieren etwas kalter Butter unterrühren, nicht mehr kochen lassen. Das Fleisch, die Pilze und die Preiselbeeren dazu geben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Beilagemöglichkeiten sind vielfach. Dazu passen: Schwäbische Butterspätzle, Bandnudeln, Kartoffel - und Semmelknödel, Schupfnudeln etc.

Rezeptart: Wild **Tags:** bürgerlich, einfach, saisonal, schnelles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehgeschnetzeltes-in-einer-preiselbeer-pfeffersosse-mit->

portwein/