

# 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 untermischen, 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/