

Rehschnitzel mit Pflaumen - Senfsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle, kurzgebratene Wildgericht, einfach, mit allem was dazu gehört.

Zutaten

- 8 Schnitzel aus der Oberschale oder großen Nuß geschnitten, à 70 - 80 g schwer. (2 Stück p. P.)
- 125 g frische Pflaumen oder 1/8 l Kurpflaumensaft
- 1/4 l Wildfond aus dem Supermarkt
- 500 - 600 g frische, geputzte Pfifferlinge
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 50 g magerer gewürfelter Speck
- 2 Schalotten
- Etwas frischen Schnittlauch
- 2 Eigelbe
- 1/8 l Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas Kartoffelmehl
- 1 Esslöffel süßer Senf
- Etwas braunen Zucker
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Macaire Kartoffeln

Schritt3

Die gekochten Kartoffeln durchpressen oder fein stampfen.

Schritt4

Mit Salz und Muskatnuss würzen, die Eigelbe, Kartoffelmehl und den geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

Schritt5

Den Würfelspeck in etwas Butterschmalz braten, die gehackte Schalotten dazu geben, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Zur Kartoffelmasse geben und alles gut mit einander verarbeiten.

Schritt7

Nunmehr zu einer Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen und in Küchenfolie einschlagen, abkühlen lassen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden und goldbraun in Butterschmalz herausbraten.

Schritt9

Die Pflaumen-Senfsoße:

Schritt10

Etwas braunen Zucker schmelzen und die geviertelten frischen Pflaumen dazu geben. (Oder eben mit Kurpflaumensaft ablöschen)

Schritt11

Mit dem " Zauberstab " mixen und mit dem Wildfond aufgießen, reduzieren lassen. Mit Crème fraiche und Senf verkochen, nachschmecken und ev. mit etwas kalter Butter aufmontieren.

Schritt12

Die sautierte Pfifferlinge:

Schritt13

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt14

Den Würfelspeck und gehackte Schalotte anschwitzen und die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben.

Alles mit einander 5 - 6 min. braten / schoren, würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Schritt15

Die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlen.

Schritt16

(Brät sich besser) und in heißem Butterschmalz auf jeder Seite

Schritt17

ca. 1 - 2 min. braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt18

In der noch heißen Pfanne 2 min. "ausruhen" lassen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Rehschnitzel auf den sautierten Pfifferlingen anrichten, mit der Pflaumen - Senfsoße angießen oder überziehen.

Schritt21

2 - 3 Macaire Kartoffel Taler dazu reichen.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehschnitzel-mit-pflaumen-senfsose/>