

Rehgeschnetzeltes mit Pilzen

Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, zartes Wildfleisch in cremiger Sauce. Dieses Rezept eignet sich ein gemütliches Herbstessen und schmeckt hervorragend mit Spätzle oder Knödeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

600 g	Rehfilet
150 g	Pilze (Steinpilze, Champignons)
0.5 Stk.	Zwiebel
60 g	Butter
100 ml	Wildfond
100 ml	Rotwein
150 g	Schlagobers
2 EL	Preiselbeermarmelade
	Salz und Pfeffer
4 EL	Sauerrahm
1 Handvoll	frische Petersilie

Zubereitung

1. Um ein **Rehgeschnetzeltes mit Pilzen** zuzubereiten das Rehfilet gegen die Faser, am besten leicht schräg, in feine Streifen schneiden. Dadurch bleibt das Fleisch beim kurzen Anbraten besonders zart. Die Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und ebenfalls in kleine, dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Rehfleisch darin bei hoher Hitze etwa 3 Minuten kurz und kräftig anbraten. Sobald die Streifen leicht gebräunt sind, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Es wird später wieder zur Sauce gegeben und soll nicht zu lange garen.

3. In derselben Pfanne die Zwiebeln in der verbliebenen Butter anschwitzen. Danach die geschnittenen Pilze hinzufügen und kurz mitrösten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Zwiebeln und Pilze aus der Pfanne nehmen und ebenfalls beiseitestellen.
4. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, bis sich eine konzentrierte, würzige Schicht am Pfannenboden bildet. Anschließend den Wildfond zugießen und gründlich umrühren, damit sich die aromatischen Röstoffe lösen. Nun das Schlagobers einrühren und die Sauce bei niedriger Hitze langsam einkochen lassen, bis sie die gewünschte cremige Konsistenz erreicht hat. Erst danach die Preiselbeermarmelade unterrühren. Sie verleiht der Sauce eine feine fruchtige Süße, die hervorragend zum Wildgeschmack passt. Zum Schluss das angebratene Rehfleisch sowie die Zwiebeln und Pilze wieder in die Pfanne geben. Alles einige Minuten in der heißen Sauce ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. So bleibt das Rehfleisch möglichst zart. Das Gericht nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Das Rehgeschnetzelte auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit einem Löffel Sauerrahm sowie frisch gehackter Petersilie garnieren. Als Beilage passen Spätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel oder Salzkartoffeln besonders gut. Preiselbeeren als zusätzliche Beilage unterstreichen den klassischen Wildgeschmack.