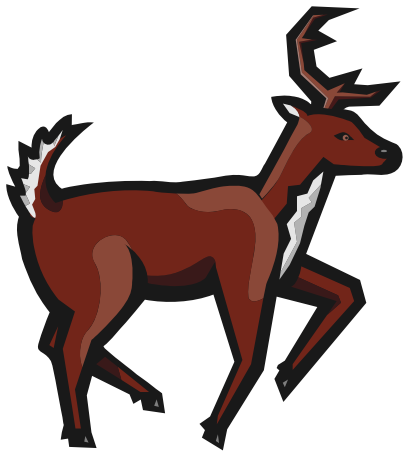


Rehgeschnetzeltes



Zutaten: für 4 Personen

650 g Rehkeule
250 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
50 g Butter
30 g Mehl
8 El Fleischbrühe
3 bis 4 El saure Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100g Perlzwiebeln
2 Gewürzgurken

Zubereitung:

- Das Fleisch sauber waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Pfifferlinge sauber waschen und abtropfen lassen.
- Die Zwiebel schälen und hacken.
- Das Fleisch mit der Butter in einem Topf kurz anbraten.
- Die Zwiebelwürfel dazugeben und einige Minuten mitbraten, dann die Pfifferlinge dazu geben. Mit Mehl bestreuen und nochmals einige Minuten braten.
- Mit heisser Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen.
- Mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Servieren mit Perlzwiebeln und klein geschnittener Gewürzgurke garnieren.