



## Gastro Metzger AG Fabrikladen

### Rehschnitzel

#### Man braucht für 4 Personen:

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 600 gr | Reh - Schnitzel                   |
| 8 stk  | Toastbrotsscheiben                |
| 2 el   | Butter                            |
| 2 el   | Speisefettcrème " Maître Boucher" |
|        | Salz, Pfeffer , Mehl              |

#### Für die Sauce:

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 4 stk  | Basler Leckerli, grob gehackt |
| 1.5 dl | Rotwein                       |
| 225 gr | Thomy Rahmsauce               |
| 2 el   | Johannisbeerkonfitüre         |
| 2 el   | Zitronensaft oder Marc/Grappa |
| 16 stk | blaue Trauben                 |



#### Zubereitung:

1. Leckerli in Rotwein einweichen, mit Gabel zerdrücken oder durch Sieb streichen. Zusammen mit Rahmsauce erwärmen. Johannisbeerkonfitüre unterrühren. Warm stellen. Vor auftragen mit Zitronensaft oder Marc/Grappa, Salz, reichlich mit Pfeffer würzen.
2. Toastscheiben in Butter rösten. Backofen auf 75 Grad vorheizen. Darin Servierplatte warmstellen.
3. Schnitzel leicht salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In heisser Speisefettcrème beidseitig je 1 1/2 Minuten goldbraun braten.
4. Auf Brotscheiben verteilen. Im Ofen 5 Minuten nachgaren. Mit etwas Sauce nappieren. Mit Traubenhälften garnieren. Rest der Sauce separat servieren.

Dazu passt: Rotkraut ( im Laden erhältlich )

Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "