



Geschnetzeltes vom Hirsch

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 4 Schalotten
- 250g Champignons
- 500g Geschnetzeltes vom Hirsch
- 1 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 1 leicht gehäufter EL Mehl
- 125 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Zitrone
- 200 ml Schlagsahne
- Küchenpapier

Zubereitung Geschnetzeltes vom Hirsch

Schalotten für Geschnetzeltes schälen und in Spalten schneiden. Champignons mit einem Pinsel putzen, eventuell kurz waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend je nach Größe halbieren oder vierteln. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. Schnitzel quer zur Fleischfaser in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Sollten die Schnitzel sehr breit sein, vorher einmal der Länge nach halbieren. 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Nur so viele Fleischstreifen hineingeben, dass sie nebeneinanderliegen können, sonst portionsweise anbraten. Fleisch bei starker Hitze nur kurz goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

1 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotten und Pilze darin anbraten. Mehl über die Pilze stäuben und anschließend unter Rühren anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Sahne zugießen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Hirschfleisch untermischen und kurz erhitzen – nicht mehr kochen! Dazu passen Spätzle.

