



## Rehgeschnetzeltes

mit Spätzli und Wildbeilagen



3 Personen

### ZUTATEN

500 g Rehbäggli  
50 g Schalottenwürfel  
3 dl Wildjus

Salz, Pfeffer, Butter

600 g Rotkabis  
3 dl Rotwein  
2 dl Rindsbouillon stark  
0.5 dl Kräuternessig  
1 dl Orangenjus  
100 g Apfelschnitze  
80 g Zwiebelstreifen  
20 g Risottoreis

Salz, Pfeffer, Kümmel, Anis, Zimt, Zucker,  
Lorbeer Piment, Butter

400 g Weissmehl  
100 g Hartweizengries  
6 Eier  
125 ml Mineral

Salz, Pfeffer, Muskat, Butter zum Anbraten

### ZUBEREITUNG

Bäggli schnetzeln und scharf in der Butter anbraten. Bratenjus im Topf erwärmen und endgültig abschmecken, Cognac passt da auch sehr gut. Geschnetzeltes in der Sauce einmal aufstossen lassen und sofort servieren.

Kabis in feine Streifen schneiden und mit allen Zutaten, ausser dem Reis, vermengen und gut kneten. Ein Gewürzbeutel hilft euch dabei, später alle Körner mit einmal herausnehmen zu können. Nach 3 Tagen bei konstant kühler Temperatur kann das Rotkraut gekocht werden. 3 Stunden bei schwacher Hitze in eurem Fond garen, bis das Kraut weich ist. Der Risottoreis hilft euch dabei, eine schöne Konsistenz zu erhalten und ihr müsst es später nicht mit Stärke abbinden, da sich die Stärke aus dem Reis löst und die Körner verkochen. Für den Glanz einen guten Schwung Butter zum Schluss dazugeben und eure Gewürze entfernen.

Passende Wildbeilagen wären z.B.  
Portweinzwetschen, Rosenkohl, glasierte Marroni,  
Rotweibirnen, Zimtäpfel, Preiselbeer-Confit

## En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)