



Rehrahmschnitzel

mit feinen Butternudeln und herbstlichen Beilagen



2 Personen

ZUTATEN

1 Rehbäggli
50 ml kräftige Wildjus
2 dl Vollrahm
20 ml Cognac
20 ml Weisswein trocken
50 g Schalottenwürfel

Salz, Pfeffer, Peterli, Butter

200g Tagliatelle
20g Butter

Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

300g Kürbis Hokkaido oder Butternut
50g Zwiebelwürfel
20g gehackter Knoblauch

Salz, Pfeffer, Zimt gemahlen, Honig, Thymian,
Walnussöl, Butter

ZUBEREITUNG

Das Rehbäggli haben wir quer zur Faser in dünne Plätzli geschnitten und nicht allzu scharf in zerlassener Butter angebraten.

Nebenbei glasierten wir die Zwiebeln in der Pfanne und löschen sie mit Cognac und Weisswein ab, kurz bevor wir es mit Jus und Rahm aufgegossen haben. Abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer köchelten wir unsere Sauce zu einer dickflüssigen Konsistenz, damit sie schön am Fleisch und der Pasta hängen bleibt. Zum Schluss ein wenig weiche Kräuter, wie Kerbel, Peterli oder Schnittlauch dazu und sofort anrichten.

Unseren Kürbis haben wir geschält, in Würfel geschnitten und mit Salz und Pfeffer gewürzt, ehe wir diesen in einer Pfanne mit reichlich Butter schwenkten. Honig, Zimt, Anis, Koriander und Lebkuchen sind fantastische Begleiter dieses Gartengemüses.

Hier empfehlen sich die Klassischen Wildbeilagen wie Mirzäpfel, Zwetschgenecken und Preiselbeer-Confit.

En Guetä!



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