

Rehgeschnetzeltes an Pilz-Rotwein-Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

15 g gedörrte Steinpilze
2 dl Rotwein
100 g Eierschwämmchen oder 200 g Champignons
80 g magere Bratspecktranchen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/3 Bund Thymian
1 Bund Petersilie
500 g Rehgeschnetzeltes
Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika
2 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Gemüsebouillon
1 1/2 dl Rahm
2 Esslöffel Preiselbeerkonfitüre
1 Esslöffel weiche Butter
1 gehäufte Teelöffel Mehl

Zubereitung

1. Die Steinpilze unter warmem Wasser gründlich spülen. Den Rotwein leicht erwärmen, die Steinpilze beifügen und etwa 15 Minuten einweichen.
2. Inzwischen die Eierschwämmchen oder Champignons rüsten. Die Pilze je nach Grösse wenn nötig halbieren oder vierteln. Den Bratspeck in feinste Streifchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Petersilie hacken.
3. Die Steinpilze aus dem Wein nehmen, gut ausdrücken und in kleine Stücke schneiden. Den Wein für die Sauce beiseite stellen.
4. Das Rehgeschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter in 3-4 Portionen nur kurz (insgesamt 1 1/2 Minuten), aber kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf eine Platte geben und mit Alufolie gut decken.
5. Im Bratensatz den Speck knusprig rösten. Zum Fleisch geben.
6. Wenn nötig etwas Butter nachgeben. Zwiebel, Knoblauch und alle Pilze kräftig andünsten. Den Thymian darüber geben, das Tomatenpüree beifügen und alles mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen. Auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm, die Preiselbeerkonfitüre und die Petersilie unterrühren. Mit einer Gabel weiche Butter und Mehl mischen und zur Sauce geben, um sie leicht zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Geschnetzelte wieder beifügen und nur noch gut heiss werden lassen, dann sofort servieren.

Als Beilage passen Spätzli und Rosenkohl.

(Quelle: www.wildeisen.ch)