

# REZEPT



## Rehschnitzel mit Rahmsteinpilzsauce

Pro Person ca. 2 – 4 Rehschnitzel

Ca. 300 g getrocknete Steinpilze ( es können auch frische Pilze verwendet werden )

In lauwarmem Wasser einweichen

1 Zwiebel fein hacken

1 Knoblauch fein hacken

3 dl Bratensauce

1 dl Rahm

1 Zweig Rosmarin



### Sauce

Zwiebeln und Knoblauch in Butter andämpfen. Pilze begeben. Mit Bratensauce auffüllen. Leicht kochen, Rahm begeben. Würzen. Mit etwas Cognac verfeinern.

Rehschnitzel würzen, kurz auf beiden Seiten anbraten. Müssen noch etwas rosa sein. Am Schluss den Rosmarinzwig kurz mit braten. Warm stellen.

### Spätzli

Fertigprodukt. Kurz in der Bratpfanne in etwas Butter braten.

Fleisch auf eine flache Schüssel anrichten. Sauce darüber geben.

