

Rehschnitzel mit Totentrompeten

Zutaten für 10 Personen

20 etwa ½ cm dicke Rehschnitzel
2 Esslöffel Bratbutter
Salz, Fleischgewürz
60g Butter
80g Mehl
2dl Rotwein
8dl Wildbrühe oder Bouillon
½ lt Rahm
100g getrocknete Totentrompeten

Zubereitung

Die Schnitzel beidseitig gut würzen und in der Butter beidseitig kurz braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einer heissen Platte anordnen und auf das Rechaud stellen.

Butter in der Pfanne schmelzen, das Mehl beigeben und zu einer Mehlschwitze vermengen.

Mit dem Rotwein ablöschen, der Wildbrühe oder Bouillon aufgiessen, den Rahm zugeben.

Auf grossem Feuer einkochen lassen, bis die Sauce sämig wird.

Die Totentrompeten im Wasser aufweichen und gut waschen (bis kein Sand mehr in den Stielen ist). Abtropfen und in die Sauce zugeben und noch etwas weiter köcheln lassen.

Nach Belieben nachwürzen.

Über die Schnitzel giessen und sofort servieren.

Tipp

Dazu passen in Butter gebratene Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, in Sirup gekochte Apfel usw.