

## Rezept

# Rehschnitzel mit Apfelsinen und Hagebuttensauce

Ein Rezept von Rehschnitzel mit Apfelsinen und Hagebuttensauce, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>4</b> Rehschnitzel (vom Wildhändler aus der Hinterkeule schneiden lassen), je 125 g, ersatzweise Hirschsteaks	<b>2 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> Butter	Salz
<b>3 EL</b> Rotweinessig	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>125 ml</b> Rotwein (ersatzweise Wildfond und Orangensaft)	<b>1 EL</b> Zucker
	<b>5 EL</b> Hagebuttenmark (Reformhaus)
	<b>1/2 TL</b> gemahlener Piment
	<b>1</b> Apfelsine (Orange)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 60° mit einer Servierplatte vorwärmen. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Schnitzel darin bei starker Hitze auf jeder Seite 3 Min. braten, salzen und pfeffern, im Ofen warm stellen.
2. Das Fett aus der Pfanne abgießen, die Butter darin erhitzen. Den Zucker einstreuen, hell anbräunen und mit Essig, Hagebuttenmark und Rotwein aufkochen lassen. Mit Salz und Piment würzen.
3. Die Apfelsine mit einem scharfen Messer dick bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Die Apfelsinenspalten in Stückchen schneiden und mit dem Saft zur Sauce geben. Kurz erhitzen und abschmecken. Über die Schnitzel gießen und servieren. Als Beilage passen feine Bandnudeln oder kleine Kartoffeln, in Butter geschwenkt.