

Rezept

Rehschnitzelchen mit Grappasauce

Ein Rezept von Rehschnitzelchen mit Grappasauce, am 29.03.2023

Zutaten

8 Rehschnitzelchen (à 80 g; aus der Keule)	1 Zweig Thymian
3 Wacholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner
2 EL Olivenöl	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Salz
2 EL Butter	1 EL Zucker
300 ml kräftiger Rotwein (Südtiroler Lagrein)	3 EL Brombeergelee
3 EL Grappa	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Rehschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht klopfen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit Wacholderbeeren und Pfeffer im Mörser zerdrücken. Mit dem Olivenöl verrühren. Die Schnitzel damit einreiben und abgedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 80° vorheizen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei starker Hitze pro Seite ca. 3 Min. braten. Mit Salz würzen und abgedeckt im Ofen warm stellen.
3. Bei mittlerer Hitze 1 TL Butter in der Pfanne zerlassen, den Zucker hineinstreuen und hellbraun karamellisieren. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mittelbraun braten. Den Rotwein angießen und auf die Hälfte einkochen. Das Brombeergelee und den Grappa einrühren, die restliche Butter unterschlagen und die Sauce abschmecken. Die Rehschnitzel anrichten und mit der Sauce übergießen.