

Rezept

Rehspießchen in Weinsauce

Ein Rezept von Rehspießchen in Weinsauce, am 19.04.2024

Zutaten

4 Rehschnitzel aus der Keule (à 125 g)	1 TL Wacholderbeeren
1 TL getrockneter Thymian	5 EL Öl
100 g frische Shiitakepilze (ersatzweise braune Champignons)	2 Zwiebeln
2-3 EL Preiselbeer-Konfitüre	$\frac{1}{4}$ l Rotwein
Pfeffer	Salz
	8 Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit Thymian über das Fleisch streuen. 2 EL Öl zugeben, alles vermischen. Die Pilze säubern und putzen. Die Spieße mit etwas Öl bestreichen und abwechselnd Pilze und Rehwürfel aufstecken. Den Backofen auf 75° (Umluft 60°) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Eine Pfanne, dann das restliche Öl erhitzen. Die Rehspießchen bei mittlerer Hitze in insgesamt ca. 10 Min. rundum braun braten, leicht salzen und pfeffern und im Ofen warm halten.
3. Die Zwiebelwürfel im Bratöl 2-3 Min. dünsten. Den Rotwein angießen und kurz einkochen lassen. Die Preiselbeeren einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Extra zu den Rehspießchen servieren.