

Rezept

Wildgeschnetzeltes mit Pfeffersauce

Ein Rezept von Wildgeschnetzeltes mit Pfeffersauce, am 19.04.2024

Zutaten

3 Schalotten	600 g ausgelöster Reh-, Hirsch- oder Hasenrücken
Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	6 EL Cognac
3 TL eingelegte Pfefferkörner	250 g Crème double

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein hacken. Das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
-
2. Das Geschnetzelte in heißem Öl unter Wenden braun braten. Die Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Mit dem Cognac ablöschen. Die Pfefferkörner und die Crème double unterrühren, 1-2 Min. einköcheln lassen und servieren. Dazu schmecken feine Bandnudeln und Salat.