REZEPT 11 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

11

WildeSchnitzel

vom Reh oder Hirsch, paniert wie beim Wirt

REHWILD · ROTWILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 11 · VOM REH ODER HIRSCH, PANIERT WIE BEIM WIRT

WildeSchnitzel

Für **4 Personen** Dauer **ca. 40 Minuten**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale kochen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln, mit Brühe, Essig, Senf, Salz und Pfeffer aufkochen und heiß über die Kartoffeln gießen. 20 Minuten ziehen lassen, dann Öl und Schnittlauch unterheben.
2. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie vorsichtig auf etwa 5 mm klopfen – Wild ist zart, nicht zu fest schlagen. Beidseitig salzen und pfeffern.
3. Drei Teller vorbereiten: Mehl, mit Sahne verquirlte Eier, Semmelbrösel.
4. Schnitzel erst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und in den Bröseln wenden – die Panade nur leicht andrücken.
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, bis ein Brösel darin sofort aufschäumt. Die Schnitzel je Seite 2 bis 3 Minuten goldbraun backen, dabei die Pfanne leicht schwenken, damit die Panade soufflliert.
6. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und sofort mit Zitrone und Kartoffelsalat servieren.

> *Wild braucht weniger Zeit als Schwein – lieber eine halbe Minute zu kurz als zu lang, sonst wird es trocken.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE SCHNITZEL

4	Schnitzel vom Reh oder Hirsch, je ca. 150 g
	Salz, Pfeffer
3 EL	Mehl
2	Eier
2 EL	Sahne
150 g	Semmelbrösel
150 g	Butterschmalz
1	Zitrone

FÜR DEN KARTOFFELSALAT

800 g	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
200 ml	heiße Fleischbrühe
4 EL	Weinessig
3 EL	Öl
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer, Schnittlauch

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK