

Vincent Klink
Rehgeschnetzeltes mit Brezenknödel

Donnerstag, 1. Februar 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, schnelle Küche

Zutaten:

Für die Knödel:

3 Laugenbrezeln vom Vortag
150 ml Milch
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte
1 EL Butter
etwas Salz
2 Eier
2 Eigelb
etwas Pfeffer
1 Prise Muskat

Für das Geschnetzelte:

2 Schalotten
150 g Champignons
4 Stängel glatte Petersilie
600 g Rehschnitzel
3 EL Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
150 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein
10 ml Cognac
1 Wacholderbeere
1 Msp. Gewürznelke, gemahlen
1 Msp. Piment
4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

1. Für die Knödel die Laugenbrezeln in Stücke schneiden bzw. zerbrechen.
2. Die Milch aufkochen, über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
3. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden.
4. In einer Pfanne Butter erhitzen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen.
5. Für die Knödel in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
6. Angeschwitzte Schalotte zu den eingeweichten Brezeln geben. Eier, Eigelb und Petersilie zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verkneten. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. (Es empfiehlt sich einen Probeknödel zu machen, wenn er im Wasser zerfällt noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen.)

7. In der Zwischenzeit für das Geschnetzelte Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.
8. Das Fleisch in feine Scheiben schneiden.
9. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist).
10. In der gleichen Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten.
11. Dann mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.
12. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzten Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen.
13. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben, kurz aufkochen.
14. Die Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen.
15. Das Geschnetzelte abschmecken und anrichten. Dazu die Knödel servieren.

Pro Portion: 516 kcal / 2162 kJ
30 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß, 20 g Fett