



ZUTATEN

(4 Portionen)

Rehschnitzel

600 g Rehschlägel
(Nuss oder Schale)
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Englischer Senf
Kren, geraspelt
100 g Kürbiskerne
100 g Semmelbrösel
100 g glattes Mehl
4 Eier
6 EL Butterschmalz

Beilagen

Preiselbeermarmelade
Erdäpfel-Vogerlsalat mit
Kürbiskernöl



Die besten Leserrezepte: 2 „Scharfe“ Rehschnitzel

REZEPT VON MARTIN LUH, NACHGEKOCHT VON ALOIS NEUMAYER



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Den Rehschlägel von Sehnen und Silberhaut befreien, in etwa 8–10 mm dicke Scheiben schneiden und auf einem Küchenbrett auflegen. Die Rehschnitzel mit dem Fleischklopper auf einer Seite leicht plattieren und nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. Den Senf gleichmäßig dünn auf dem Fleisch verteilen. Danach den geraspelten Kren über das Fleisch streuen und fest andrücken. Die Rehschnitzel wenden und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen.

Für die Kürbiskern-Panier die Kürbiskerne grob zerkleinern und mit den Semmelbröseln vermischen. In je

einem Teller das glatte Mehl, die verquirlten Eier und die Kürbiskern-Semmelbrösel für das Panieren vorbereiten. Die Rehschnitzel erst beidseitig im Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern schwenken, zuletzt in die Kürbiskern-Semmelbrösel legen und darin fest andrücken.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die panierten Rehschnitzel darin goldgelb ausbacken. Während des Backens wenden. Abschließend die fertigen Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Als Beilage werden Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl empfohlen.



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der WEIDWERK-App!