



Rehschnitzel in Kürbis-Birnen-Rahmsauce

Herbstküche vom Feinsten: Zart gebratene Rehschnitzel in einer cremigen Sauce aus Kürbis, Birne und Champignons. Die leichte Fruchtigkeit von Apfelwein oder Apfelsaft verleiht dem Gericht eine erfrischende Note, während Wildfond und Rahm für Tiefe und eine samtige Konsistenz sorgen. Ein ideales Rezept für ein köstliches Abendessen zu viert – elegant und dennoch unkompliziert in der Zubereitung.

Für 4 Personen

600–700 g Rehschnitzel	150 g Kürbis (z. B. Butternut oder Hokkaido), in Würfeln oder Kugeln (Parisiene-Löffel)	8 kleine Champignons, ganz, wenn klein, sonst geviertelt
Salz, Pfeffer		80 ml Weisswein oder Apfelsaft
2 EL Olivenöl	1 Birne, in Würfeln oder Kugeln	300 ml Wildfond
1 Schalotte, fein gehackt		100 ml Rahm

Zubereitung:

- Rehschnitzel anbraten**
 - Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
 - In einer heissen Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten kräftig anbraten.
 - Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.
- Sauce ansetzen**
 - Im Bratensatz die Schalotte glasig anschwitzen.
 - Kürbis, Birne und Champignons zugeben und rundum anbraten.
- Ablöschen und einkochen**
 - Mit Weisswein oder Apfelsaft ablöschen, kurz einkochen.
 - Mit Wildfond auffüllen, bei mittlerer Hitze reduzieren.
- Vollenden**
 - Rahm einrühren und die Sauce cremig einkochen.
 - Hitze reduzieren, die Rehschnitzel zurück in die Sauce geben und kurz ziehen lassen, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
- Anrichten**
 - Fleisch mit Sauce servieren – passt perfekt mit klassischen Beilagen wie Spätzli oder Knöpfli.

Weinempfehlung

Zweigelt Burg Reserve

