



## Hirschgeschnetzeltes mit feinen Pfifferlingen

Zutaten für 6 Personen:

700 g Keule (Dam-, Rot- oder Sikawild)

Etwas Öl

Salz, Pfeffer

50 g Butter

6 Scharlotten

200 g Pfifferlinge

1 EL Mehl

1/4 L Wildfond

100 ml Sahne

50 g Creme fraiche

Salz, Pfeffer

1 Bund Kerbel

Zubereitung:

Wildfleisch in feinen Streifen schneiden, in großer flacher Pfanne mit Öl bei starker Hitze anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Butter und feingeschnittene Scharlotten in die Pfanne geben, kurz andünsten, Pfifferlinge zugeben und mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Wildfond nach und nach aufgießen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln, mit Sahne und Creme fraiche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das rosa gebratene, warmgehaltene Fleisch in die Sauce geben und nicht mehr kochen lassen. Den frisch gehackten Kerbel zugeben und sofort servieren.

VOWI von unserem Verbandskoch Herrn Kynast zur Verfügung gestellt.