

## ***Rehschnitzel mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse***

**für 4 Personen**

### **Zutaten:**

8 Rehschnitzel aus der Keule  
2 Eier  
100 g Mehl zum Panieren  
100 ml Rotwein  
100 ml Orangensaft  
2 EL geschlagene Sahne  
1 TL Preiselbeeren  
1 TL grünen Pfeffer  
40 g Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Rehschnitzel leicht klopfen, in Mehl und gequirtem Ei panieren. Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Rehschnitzel in die mit Butterschmalz erhitzte Pfanne legen und von beiden Seiten kurz anbraten, danach warm stellen. Den entstandenen Bratensaft mit Bratenfond, Orangensaft und Rotwein ablöschen, dann mit Preiselbeeren und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen. Danach die geschlagene Sahne unterheben. Anschließend Rehschnitzel mit Sauce und Beilagen auf dem Teller anrichten.

### **Beilagen:**

Salzkartoffeln und Rahmgemüse.

Viel Spaß beim Nachkochen.