



# Rehschnitzel mit Pflaumen - Senfsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle, kurzgebratene Wildgericht, einfach, mit allem was dazu gehört.

## Zutaten

- 8 Schnitzel aus der Oberschale oder großen Nuß geschnitten, à 70 - 80 g schwer. (2 Stück p. P.)
- 125 g frische Pflaumen oder 1/8 l Kurpflaumensaft
- 1/4 l Wildfond aus dem Supermarkt
- 500 - 600 g frische, geputzte Pfifferlinge
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 50 g magerer gewürfelter Speck
- 2 Schalotten
- Etwas frischen Schnittlauch
- 2 Eigelbe
- 1/8 l Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas Kartoffelmehl
- 1 Esslöffel süßer Senf
- Etwas braunen Zucker
- Etwas Butterschmalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Macaire Kartoffeln

### **Schritt3**

Die gekochten Kartoffeln durchpressen oder fein stampfen.

### **Schritt4**

Mit Salz und Muskatnuss würzen, die Eigelbe, Kartoffelmehl und den geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

### **Schritt5**

Den Würfelspeck in etwas Butterschmalz braten, die gehackte Schalotten dazu geben, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt6**

Zur Kartoffelmasse geben und alles gut mit einander verarbeiten.

### **Schritt7**

Nunmehr zu einer Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen und in Küchenfolie einschlagen, abkühlen lassen.

### **Schritt8**

Kurz vor dem Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden und goldbraun in Butterschmalz herausbraten.

### **Schritt9**

Die Pflaumen-Senfsoße:

### **Schritt10**

Etwas braunen Zucker schmelzen und die geviertelten frischen Pflaumen dazu geben. (Oder eben mit Kurpflaumensaft ablöschen)

### **Schritt11**

Mit dem " Zauberstab " mixen und mit dem Wildfond aufgießen, reduzieren lassen. Mit Crème fraiche und Senf verkochen, nachschmecken und ev. mit etwas kalter Butter aufmontieren.

### **Schritt12**

Die sautierte Pfifferlinge:

### **Schritt13**

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt14**

Den Würfelspeck und gehackte Schalotte anschwitzen und die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben.

Alles mit einander 5 - 6 min. braten / schoren, würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

### **Schritt15**

Die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlen.

### **Schritt16**

(Brät sich besser) und in heißem Butterschmalz auf jeder Seite

### **Schritt17**

ca. 1 - 2 min. braten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt18**

In der noch heißen Pfanne 2 min. "ausruhen" lassen.

### **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt20**

Rehschnitzel auf den sautierten Pfifferlingen anrichten, mit der Pflaumen - Senfsoße angießen oder überziehen.

### **Schritt21**

2 - 3 Macaire Kartoffel Taler dazu reichen.

**Rezeptart:** Reh, Wild **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehschnitzel-mit-pflaumen-senfsose/>