

## Junghirsch-Schnitzeln mit zweierlei Nockerln

**Thema:** Zarter Junghirsch umschmiegt den Gaumen

**Saison:** Herbstzeit ist Wildzeit

**Besonderheit:** Wildfleisch von einem 3 Monat alten Junghirschen

**Zu Beachten:** wir hatten das Glück einen Junghirschen zu bekommen

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

4	Hirschkalbschnitzerl
1	chinesischer Knoblauch
3	Zwiebel (mittelgroß)
150 g	Räucherschinken
250 ml	Weißwein (trocken)
500 ml	Brühe
125 ml	Rama Cremefine
n.B.	Mehl
n.B.	Salz und Pfeffer
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
n.B.	Öl



*Gramue*  
www.gramue.com

### Zubereitung

Schnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den chinesischen Knoblauch in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Schnitzerln abwechselnd schichten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Knoblauch von den Schnitzerln entfernen und aufheben. Die Schnitzerln beidseitig in Mehl wenden und in etwas Öl anbraten und danach warm stellen. Im verbleibenden Öl die in Halbmonde geschnittenen Zwiebeln anbraten. Den in Streifen geschnittenen Schinken, sowie die Knoblauchscheiben dazugeben und kurz mitrösten lassen. Das Ganze mit Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Danach mit Brühe aufgießen, sowie Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzufügen und die Schnitzerln einlegen. Das Ganze für ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Rama Cremefine mit etwas Mehl verrühren und damit die Sauce binden. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen und gemeinsam mit den Nockerln, ein paar Schinkenstreifen sowie frisch gehacktem Schnittlauch servieren



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*