

Paniertes Rehschnitzerl

Thema: Wildfleisch einmal anders zubereitet

Saison: zweite Jahreshälfte

Besonderheit: frisches Rehfleisch aus heimischen Gefilden

Zu Beachten: auf eine optimale Fleischqualität achten

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

- | | |
|----------|-----------------------------|
| 4 | Rehschnitzerl |
| 50 g | Walnusskerne (grob gehackt) |
| 1/4 Bund | Petersilie |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Semmelbrösel |
| 2 | Eier |
| n.B. | Mehl |
| n.B. | Zitrone |
| n.B. | Milch |
| n.B. | Butteröl |



Zubereitung

Die Schnitzerln plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brösel mit den gehackten Walnüssen auf einem flachen Teller vermischen.

Die beiden Eier in einem tiefen Teller verrühren und mit Salz würzen (evt. etwa 1-2 EL Milch dazugeben). Die Rehschnitzerln beidseitig in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit der Brösel-Nuss Mischung panieren und diese fest andrücken.

Das Öl (ca. 1cm hoch) in eine Pfanne mit hohem Rand einfüllen und erhitzen. Die Rehschnitzerln darin von jeder Seite goldbraun backen.

Dazu passt hervorragend eine Wildreismischung (bei uns Langkornreis, roter Reis und Wildreis) mit Erbsen und ein Kartoffelsalat auf einem grünen Salatbeet mit cross gebratenen Speckwürfeln.



Gutes Gelingen und Guten Appetit