



Hirschschnitzel mit Champignonrahmsauce

Zutaten

- 600 g Fleisch vom Hirschschlängel
- Salz, Pfeffer, Thymian, Senf
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- Champignon (Pilze nach Wahl)
- 150 ml Weißwein
- 1 Becher Obers
- Wildgewürz
- Petersilie



Zubereitung

Das Hirschfleisch in ca. 13 mm dicke Schnitzel schneiden, salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen. In einer großen Pfanne Butter aufschäumen und die Hirschschnitzel nacheinander auf einer Seite scharf anbraten. Die obere Seite mit Senf bestreichen und die Schnitzel wenden. Von der zweiten Seite auch kurz scharf anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und bei niedriger Temperatur (90 Grad) noch weitere 30-45 Minuten im Backofen weitergaren.

Im Bratenrückstand Zwiebel und Knoblauch anrösten, Champignon begeben und kurz mit rösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Obers aufgießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz und Petersilie abschmecken.

Die Hirschschnitzel mit der Sauce und Beilagen anrichten und servieren.