

Hirsch-Schnitzel mit Heidelbeeren

ZUTATEN :

100	ml	Bouillon
30	g	Butter, kalt
100	g	Heidelbeeren, TK
4	Stk	Hirschschnitzel
1	EL	Honig
1	Prise	Kardamon
1	Prise	Pfeffer
100	ml	Portwein, rot
1	Prise	Salz
4	Zw	Thymina



ZUBEREITUNG:

Zuerst die Schnitzel in einer Pfanne mit erhitzter Butter beidseitig scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kardamom würzen. Danach aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 60 Grad warmhalten.

Anschliessend den Portwein in die gleiche Pfanne geben, aufkochen und kurz einkochen lassen. Mit Bouillon aufgiessen, Thymianblätter, Honig, etwas Kardamom einrühren und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Heidelbeeren in die Sauce geben, zwei Minuten köcheln lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen, kalte Butter einrühren und Fleisch in die Sauce legen.

Tipps zum Rezept:

Statt der Heidelbeeren können auch Preiselbeeren verwendet werden, diese müssen aber dann bereits mit dem Portwein gekocht werden.

Dazu passt:

Kartoffelstock