



Geschnetzelte Rehkeule mit Birnen und Cranberries

Zutaten (für vier Portionen)

500 g geschnetzeltes aus der Rehkeule
je 5 gestoßene Pfefferkörner und Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
80 g Zwiebelwürfel
2 EL Öl
1 Frühlingszwiebel
2 EL getrocknete Cranberries
350 ml Wildfond
2 mittlere Birnen
150 ml Cranberrysaft

Für die Spätzle:

150 g Mehl
2 Eier
1/2 EL Öl
2 bis 3 EL Wasser
15 g Butter
2 EL gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

2 Thymianzweige

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Rehnüsschen in Scheibchen schneiden, mit gestoßenen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren sowie Lorbeerblätter vermengen und mit Öl beträufeln. Circa eine Stunde einziehen lassen. Fleisch mit Zwiebelwürfeln in heißem Öl anbraten. Röllchen von Frühlingszwiebel, grob gehackte Cranberries zugeben und mit unterheben. Mit Salz würzen, mit Wildfond angießen, aufkochen und ganz leicht köcheln lassen. Anschließend Birnen halbieren, Kernhaus entfernen, in Scheibchen schneiden, in Cranberrysaft kurz andünsten, zum Geschnetzeltel geben und mit unterziehen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, etwas Öl und Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Spätzlehobel oder Lochsieb den Teig in sprudelndes Salzwasser einstreichen, Spätzle kurz aufwallen lassen, mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in aufgeschäumter Butter. Kurz anschwanken, gehackte Walnüsse zugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Spätzle in einem extra Schälchen anrichten, geschnetzelte Rehkeule mit Birnen in tiefem Teller anrichten, mit Thymian garnieren.

Nährwert pro Portion

611 kcal – 30 g Fett – 37 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate – 4,5 BE

Dieses Gericht ist lactosefrei.