

Rahmgeschnetzeltes vom Langener Reh mit Bärlauchspätzle

Herzlichen Dank für die Abholung unseres heutigen Mitnahmegerichtes. Das Forstamt in Langen hat uns letzte Woche kurzfristig vier Rehe zukommen lassen.

Auch wenn das für Sie weniger Arbeit bedeutet hätte, haben wir uns diesmal für etwas Schickeres entschieden: Rahmgeschnetzeltes. Lesen Sie sich die Anleitung in Ruhe durch – Sie werden sehen, dass es im Handumdrehen fertig ist. Die wesentlichen Schritte, allen voran die kräftige Rehjus, haben wir natürlich wieder für Sie erledigt, sodass Sie dieses Kurzbratgericht im Handumdrehen auf die Teller gezaubert haben sollten.

Da die **Bärlauchspätzle** kaum Aufmerksamkeit benötigen und bei kleiner Hitze sowieso besser werden, **fängt man am besten damit an**. Beschichtete Pfanne, ein Stück Butter darin schmelzen und die Spätzle hineingeben. Ganz langsam braten, bis sie die gewünschte Farbe haben. Mit Salz und ggf. etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Das **Fleisch** hat am besten bereits **Zimmertemperatur**, bevor Sie es in die Pfanne legen. Und auch diese ist am besten bereits heiß, bevor es losgeht.

Legen Sie sich einen tiefen Teller neben dem Herd bereit. **Würzen** Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer und geben Sie einen Spritzer Pflanzenöl in die Pfanne.

Braten Sie das Fleisch von allen Seiten kurz, aber scharf an. Im Idealfall hat das Fleisch nebeneinander Platz und muss nicht in der Pfanne gestapelt werden. Ansonsten lieber in zwei Chargen braten. Das Fleisch ist soweit, wenn es **außen schön goldbraun gefärbt** ist, die einzelnen Stücke aber noch einen rosa Kern aufweisen. Das dauert erfahrungsgemäß ca. eine Minute.

Geben Sie das Fleisch in den bereitgestellten Teller.

Braten Sie in derselben Pfanne bei kleinerer Hitze und unter Zugabe von etwas neuem Pflanzenöl die **Pilze** und die **Zwiebelwürfel** an. Ist der austretende Pilzsaft verdampft, kann die Soße hinzugegeben werden. Einmal aufstoßen lassen, dann die Hitze ganz herunterschalten und das Fleisch wieder in die Pfanne geben.

Die Soße **kräftig abschmecken**, da ja noch die (geschlagene) Sahne hinzukommt. Die hebt man für ein luftigeres Ergebnis ganz zum Schluss unter, ohne viel darin zu rühren, damit sich ein schönes, marmoriertes Saucenbild ergibt.

Wer hat, der kann noch einen Teelöffel **Preiselbeerkompott** einrühren und die gehackte **Petersilie** darüber streuen.

Wir wünschen viel Erfolg und natürlich guten Appetit.