

Ochsen Rezepte zum Nachkochen



Geschnetzeltes vom Reh

Portionen: 2

Rezept Hubert Mayer,
Küchenchef Hotel
Gasthof zum Ochsen,
Arlesheim

Zutaten

360 g Rehgeschnetzeltes (saisonal in den
Jenzer Fachgeschäften erhältlich)

1 Schalotte

1 dl Portwein

2 dl Ochsenjus

Salz und Pfeffer

So geht's

Rehgeschnetzeltes in Erdnussöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In der gleichen Pfanne die Schalotten in Butter kurz anschwitzen, sie sollen keine Farbe annehmen. Mit dem Portwein ablöschen und auf 1/3 einreduzieren. Jus dazu geben, aufkochen lassen und mit kleiner Hitze köcheln lassen. Das Fleisch zur Sauce geben und 4-5 Minuten ziehen lassen. Achtung, es sollte nicht mehr kochen.

Dazu servieren wir hausgemachte Ochsen Spätzli, Rotkaut und Preiselbeeren.

Hubert Mayers Tipp

Keine Zeit zum Spätzli machen? Unsere hausgemachten Ochsen-Spätzli erhalten Sie ebenso wie unseren Ochsenjus in den Jenzer Fleisch- und Fachgeschäften.