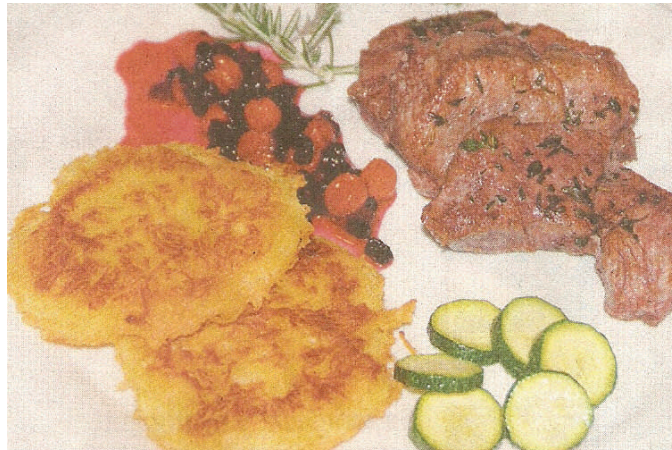


# REHSCHNITZEL MIT WILDBEERENKOMPOTT UND REIBEDATSCHI



## Zutaten für vier Personen:

8 Rehschnitzel aus der Keule á ca. 80 g, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin

(fein gehackt), Salz und Pfeffer aus der Mühle, Fett zum Anbraten.

## Für das Wildbeerenkompott:

500 g Holunderbeeren, 150 g Ebereschenbeeren, 500 g Wildpreiselbeeren, 250 g Hagebutten ohne Kerne (Tipp: man kann die Hagebutten auch kochen und passieren, ist weniger Arbeit), alle Beeren sorgfältig reinigen. 500 g Gelierzucker, ein Lorbeerblatt, Nelken im Gewürzbeutel, 300 ml Portwein, 300 ml kräftiger Rotwein, ein Schuss Sherry und 200 g gewürfelte Schalotten.

**Zubereitung:** Schalotten mit Portwein und Rotwein aufkochen, alle Beeren hinzugeben, Zucker und Gewürzbeutel beifügen und 1 Stunde köcheln lassen. Dann mit Sherry abschmecken und auskühlen lassen.

**Zutaten und Zubereitung für den Reibedatschi:** 6 - 8 große Kartoffeln fein reiben, mit Salz und wenig Muskat abschmecken, 2 Eigelb hinzugeben und mit der Hand ausdrücken. In heißem Butterschmalz goldgelb backen.

Zum Schluss die Rehschnitzel bei mittlerer Hitze von jeder Seite gut eine Minute anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und im heißen Backofen bei 160 ° fünf Minuten ziehen lassen.

Viel Spaß beim Kochen & Guten Appetit!

wünscht Euch

*Sigríd Kamm*