

### Rehschnitzel an Sauce Hubertus

Zutaten für 5 Personen

600 g	Rehschnitzel <b>Wild Fleisch &amp; Grill</b>	damit bestreuen, etwas marinieren lassen würzen
1 Essl.	Bratfett	erhitzen, das Fleisch darin beidseitig anbraten, im Ofen bei 120° warm stellen
½ Stück etwas	Zwiebel gehackt Rotwein	im Bratsatz anschwitzen damit ablöschen und leicht einkochen lassen
2,5 dl	Wasser	
2,5 dl	Milch	angiessen
1 Beutel	<b>Sauce Hubertus</b>  <b>Kräutersalz</b>	beigeben und unter stetem Rühren aufkochen, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen damit abschmecken, eventuell absieben, das Fleisch mit der Sauce servieren

**Tipp:** - mit Spätzli, Rotkraut und gefülltem Apfel servieren



---

Die verwendeten Gewürze:

**Wild  
Fleisch & Grill  
Sauce Hubertus  
Kräutersalz**