

Rehgeschnetzeltes auf Pilzrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

500g	Rehschnitzel Gewürzmischung Wild	in 5mm dicke Scheiben schräg schneiden damit bestreuen, etwas ziehen lassen
etwas 2 EL	Salz Bratbutter oder Öl	würzen in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch darin beidseitig kurz anbraten, im Ofen bei 80°C warm stellen
150g	Champignon Bratbutter oder Öl	in Scheiben schneiden in einer Bratpfanne andünsten ebenfalls warm stellen
40g	Jägersauce	Inhalt des Beutels in 5dl Vollrahm einrühren und 10 Min. quellen lassen, unter stetem Rühren aufkochen, 5-10 Min. schwach köcheln lassen.
	frische Kräuter	das Fleisch auf einem Saucenspiegel zusammen mit den Pilzen anrichten garnieren

Tipp: zusammen mit Spätzli und Rotkraut servieren



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

**Wild
Jägersauce**