



Koteletts vom Reh mit Champignons

Für 6 Personen

Zutaten

3 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g kleine braune Champignons
2 EL gehackte glatte Petersilie
6 EL Olivenöl
250 ml trockener Rotwein
12-15 küchenfertige Koteletts vom Reh
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch in 3 EL Olivenöl andünsten. Die Champignons dazugeben und bei großer Hitze unter ständigem Umrühren anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Petersilie unterheben.

2 Inzwischen das Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Koteletts darin nacheinander von jeder Seite 3-5 Minuten braten.