



Geschnetzeltes vom Reh mit Champignons

Für 6 Personen

Zutaten

2 Schalotten
1 Stange Lauch
1 Karotte
500 g braune Champignons
2 EL gehackte glatte Petersilie
1 kg küchenfertiges Gulasch vom Reh
4 EL Butterschmalz oder Olivenöl
250 ml Fleischbrühe oder Wildfond
200 g Sahne
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 EL Honig
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons sorgfältig putzen (nicht waschen!) und je nach Größe eventuell halbieren oder vierteln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 In einem Schmortopf das Butterschmalz oder Olivenöl erhitzen und das Fleisch bei großer Hitze darin scharf anbraten. Herausnehmen und warm beiseitestellen. Die Schalotten in den Topf geben und anschwitzen, Lauch und Karotte dazugeben und anrösten. Die Champignons hinzufügen und braten, bis die eventuell austretende Flüssigkeit verdampft ist. Mit Fleischbrühe oder Wildfond ablöschen, leicht einkochen lassen und die Sahne und die Hälfte der Petersilie einrühren. Die Butter mit dem Mehl verkneten und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und das Fleisch wieder dazugeben. Noch einige Minuten ziehen lassen und immer wieder umrühren.