

# Rezept

## Rehschnitzel an Rotwein–Schokolade-Sauce

Pro Person 2 – 3 Rehschnitzel

### Sauce:

1 Zwiebel	schälen, grob schneiden
1 Rübli	schälen, grob schneiden
¼ Sellerie	schälen, grob schneiden
¼ Lauch	schälen, grob schneiden
2 Knoblauchzehen	schälen, grob hacken
1 Peperoncino	entkernen, in Ringe scheiden

Tomatenpüree, 2 dl Rotwein, 2 dl Wildfond, Ingwer gerieben, Pfefferkörner zerdrückt, Kräutermischung

50 Gramm Zartbitterschokolade 70% Kako

Das Gemüse in Öl anbraten, Tomatenpüree begeben. Mit Wein und Wildfond ablöschen. Ingwer, Pfefferkörner Peperoncino und Kräuter begeben. Auf die Hälfte einkochen. Sauce durch ein Sieb passieren. Schokolade begeben. Würzen.

Rehschnitzel würzen, kurz anbraten. Sauce über das Fleisch geben.

## Butterspätzli

Fertigprodukt: Spätzli in einer Bratpfanne in Butter etwas anbraten. Nicht die Pfanne bis zum Ueberlaufen füllen. Das gibt nur Matsch.