



Rehschnitzerl mit Eierschwammerlmus

Zubereitung

Die Rehschnitzerl auf einer Seite mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben – auf der anderen Seite in Vollkornmehl tauchen. 2 EL Bona Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzerl zuerst auf der Mehlseite kross anbraten, anschließend auf der gewürzten Seite – dann zur Seite stellen.

In einer anderen Pfanne 1 EL Bona Öl erhitzen, die gehackte Zwiebel anrösten und die Eierschwammerl dazu geben. Nochmals kurz durchrösten – mit Vegeta würzen und mit 1/8lt Wasser und 1/8lt Schlagrahm aufgießen. Diese Masse zu den Rehschnitzerl geben und ¼ Stunde dünsten lassen.

Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Semmelknödel, Speckfisolen oder auch Kartoffelkroketten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Jell.

Zutaten

3 Personen

3 Stk. Rehschnitzerl geschnitten

Salz, Pfeffer und etwas Wildgewürz gemahlen

1 Esslöffel Vollkornmehl

3 Eßlöffel Bona Öl

1 Stk Zwiebel gehackt

¼ kg Eierschwammerl sauber geputzt und fein gehackt

1/8 lt Schlagrahm

etwas Vegeta – rein pflanzliches Würzmittel

Petersilie gehackt