



Mit Produkten aus der Region. Für die Region.

Rehschnitzel „Tante Anni“



4/3/2014

Migros-Einkaufsliste:

Zutaten für 4 Personen

- 4-8 Rehschnitzel
- 1 Vierwaldstätterseebrot
- 4-8 Tranchen Bratspeck
- Bratbutter
- 2 Birnen (Conference)
- Preiselbeer-Gelée, Salz, Pfeffer, Cognac

Die TV-Sendung mit allen Zubereitungsschritten finden Sie auf www.jeannettekocht.ch

Zubereitung:

Aus dem Brot Scheiben schneiden und in Bratbutter goldgelb und knusprig braten. Im Ofen warmstellen. Specktranchen knusprig anbraten und auch warmstellen.

Rehschnitzel salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In Bratbutter auf jeder Seite eine Minute anbraten und mit Cognac ablöschen. Geschälte und halbierte Birnen während 10 Minuten im Zuckerwasser weichköcheln und mit Preiselbeer-Gelée füllen. Zum Anrichten Schnitzel auf das Brot, dann die Speck-Tranche darüber legen und mit Herbstbeilagen wie Marroni, Spätzli und Rotkraut servieren.



www.jeannettekocht.ch



Küchengerätesponsor



MIGROS

Ein M regionaler.

Genossenschaft Migros Luzern, Jeannette kocht, Postfach, 6031 Ebikon, info@jeannettekocht.ch