

WILD-GESCHNETZELTES VOM HIRSCH ODER WILDSCHWEIN



Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 15 Minuten



Zutaten für 4 Personen :

Bratenstücke / Steaks vom Hirsch oder Wildschwein ca. 800 – 1000, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Sojasoße, 200ml Weiswein, 200ml Sahne, 200ml Schmand.



Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden, pfeffern und in etwas Öl scharf anbraten, nach ca. 4-5 Minuten das Fleisch salzen und aus der Pfanne nehmen, dann warm stellen.
2. Im verbliebenen Fleischsaft die gewürfelten Zwiebeln glasig dünsten und mit einem Glas Weiswein ablöschen, aufkochen, dann einen Esslöffel Sojasoße dazugeben. Sahne und Schmand kurz einkochen danach das Fleisch dazugeben und noch 3-4 Minuten bei kleinster Temperatur ziehen lassen.

Für die Beilagen: Kartoffeln, Spätzle und Salat.

