



## Wilde Gedanken ...

... Herbst zum Letzten ...

November 2013

**Zutaten:** für 2 Böcke und 2 Flinten  
4 zarte Rehschnitzel (vom Jäger Ihres Vertrauens)  
Trauben, entkernt und geviertelt  
1 grosse Zwiebel, fein gewürfelt  
Rotwein  
Wildfond  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Butter  
wenig dunkle Schokolade

### Zubereitung

... Die Rehschnitzel in Streifen schneiden und portionenweise mit Bratfett scharf anbraten ... Das Fleisch würzen und zugedeckt beiseite stellen ... Die Bratbutter mit Haushaltspapier abtupfen ... Die Zwiebelwürfel in der Butter anziehen, mit Rotwein und Wildfond ablöschen ... Die Sauce bis zur Hälfte reduzieren, mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen ... Das Fleisch und die Trauben begeben und erwärmen ... Die Sauce mit kalten Butterstückchen und wenig Schokolade binden ...

### Tipps:

... Holen Sie all Ihre Jagdtrophäen und zieren Sie damit das Esszimmer ... Achten Sie dabei, dass Sie die Hierarchie der Zwölfender einhalten ... Begrüssen Sie Ihre Gäste mit „Waidmanns Heil“ und reichen Sie dazu einen Appenzeller ... Erklären Sie Ihren Gästen Ihr Beuteraster (falls jemand Fragen dazu hat, wenden Sie sich an Peter) und servieren Sie danach das Rehgeschnetzelte (natürlich selber geschossen...) klassisch mit Spätzli und Rotkraut ... Wünschen Sie ein Jagdhorn oder ein Bambi, wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

<http://www.youtube.com/watch?v=hd6IMfWH0aQ>  
<http://www.youtube.com/watch?v=Ir3BM9mQs4A>  
<http://www.youtube.com/watch?v=rblTaOO8Ycg>  
<http://www.youtube.com/watch?v=zb14VDItA4c>  
[http://www.youtube.com/watch?v=gNDG\\_zQ5Tf8](http://www.youtube.com/watch?v=gNDG_zQ5Tf8)  
<http://www.youtube.com/watch?v=pcHguCe0d0g>  
<http://www.youtube.com/watch?v=WReU2R8aLNE>  
<http://www.youtube.com/watch?v=6dinYJZhj0>

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

