

Schnitzerl vom Rehschlögel

REZEPT VON ALEXANDER LINTNER

Alexander Lintner,
Koch und Jäger,
war unter anderem
Küchenchef im Palais
Kinsky und im
„Freiwild“, wo er
auch eine Haube
erkochte.



ZUTATEN

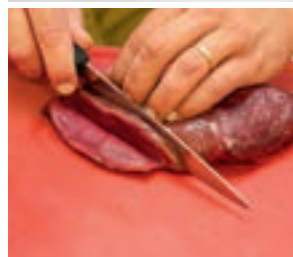
(2 Portionen)

Schnitzerl

eine Rehschale
Salz
Pfeffer
Kremser Senf
Liebstöckel
Mehl
4 Eier
100 ml Milch
Semmelbrösel
200 ml Butterschmalz



FOTOS WEIDWERK/MARKO



Zubereitung

Die *Rehschale* schön zuputzen und etwaige Sehnen entfernen. Ungefähr 1 cm breite Schnitzel im „Schmetterlingschnitt“ abschneiden. Vorsichtig mit dem Schnitzelklopper oder Plattiereisen ausklopfen (wer will, verwendet Frischhaltefolie). Dann die Schnitzel salzen, pfeffern, mit etwas Kremser Senf und gehacktem Liebstöckel bestreichen.

Vorsichtig in Mehl, einer Ei-Milch-Mischung und Semmelbröseln wenden und in Butterschmalz in der Pfanne ausbacken. Auf Küchenpapier legen, sodass überschüssiges Fett abtropfen kann. Mit Zitrone und Erdäpfelsalat servieren. Sehr gut passen auch Petersilerdäpfel, Vogerlsalat mit Kürbiskernöl, etwas Preiselbeermarmelade und Zwiebelnsenf. – Wir wünschen guten Appetit!

Alexander Lintner und seine Frau Cristina betreiben
das Gasthaus Walzer in Krems-Gneixendorf.



Eine Schritt-für-Schritt-
Anleitung finden Sie
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und
einen Videoclip finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!