

Hirschstreifen

Zubereitung

Schnitzel in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Im Mehl wenden. In Bratbutter bei mittlerer bis starker Hitze rundum 2-3 Minuten braten. Warmhalten. Bratsatz mit Fond ablöschen. Bratensauce dazugießen. Aufkochen und mit Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 8 Portionen:

6 dl	Wild- oder Rindsfond
8 Stk.	Hirsch- oder Rindsschnitzel à ca. 120 g
4 EL	Mehl
4 EL	Bratbutter
4dl	klare Bratensauce
	Pfeffer