



## Rehgeschnetzeltes an Cognac-Paprika-Rahmsauce

Geschnetzeltes vom Reh kann von zarten, aber auch von kräftigeren Stücken stammen. Stammt es von zarten Stücken, wie der Huft oder von Teilen des Schlegels, darf es nur ganz kurz gebraten werden, damit es nicht zäh wird. Es lohnt sich, beim Metzger nachzufragen, wie das Rehfleisch zubereitet werden soll, ob kurzgebraten oder geschmort.

Am besten nimmt man es nach kurzem Anbraten aus der Pfanne und bereitet danach die Sauce zu. Erst zum Schluss wird das Fleisch in der fertigen Sauce nochmals kurz aufgewärmt.

Zum Rehfleisch passt eine kräftige Sauce mit einem süsslichen Ton. Cognac, Peperoni und reichlich Pul biber sind die Grundlage dazu. Pul biber ist ein türkisches grob geschrotetes Paprika, das intensiv und fruchtig schmeckt. Die süssliche Note liefert die "Saba" oder die "Glassa", beides sind eingedickte Traubenmoste, die neben der Süsse auch fruchtige Aromen, wie von einer guten Konfitüre, beisteuern.

### Zutaten

200g Rehgeschnetzeltes von der Huft  
Salz und Pfeffer

#### Sauce:

50g Peperoni  
2Tl Pul Biber (oder mildes Paprika)  
5cl Cognac  
2Tl Saba  
2El Sauerrahm (ca. 40g)  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Rehgeschnetzeltes mit Haushaltspapier trockentupfen. Salzen und Pfeffern.  
Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Geschnetzeltes kurz und heiss anbraten (insgesamt ca. 1 Minute). Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Temperatur reduzieren. Peperoni und Pul biber kurz anrösten und mit Cognac ablöschen, Bratensatz aufrühren, kurz aufkochen und die Saba zugeben. Sauerrahm zugeben, verrühren und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Geschnetzeltes zugeben und ca. 1 Minute lang aufwärmen.



