



Rehkoteletts mit Honigsauce

Rubrik: Wild

Zutaten:

8 Rehkoteletts
1 EL geschrotete schwarze Pfefferkörner
1 TL geschrotete Wacholderbeeren
1 TL geriebene Zitronenschale
1 TL geriebene Orangenschale
Fett zum Braten
1 Zwiebel
250 g Pfifferlinge
100 g Weintrauben
3/8 l klare Wild- oder Bratensauce
4 EL Honig
2 EL Obstessig
4 cl Himbeergeist
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Rehkoteletts mit Küchenkrepp abtupfen und bereitstellen. Die Pfefferkörner mit den Wacholderbeeren, der Zitronenschale und der Orangenschale vermischen, die Rehkoteletts damit kräftig einreiben und über Nacht ziehen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Rehkoteletts je nach Geschmack medium oder durch braten, herausnehmen und warm stellen.

Im verbliebenen Bratfett die fein gehackte Zwiebel glasig schwitzen. Die fein geschnittenen Pfifferlinge dazu geben, die Weintrauben darüberstreuen und kurz mitschwitzen. Mit Wild- oder Bratensauce auffüllen und aufkochen lassen.

Mit Honig, Obstessig, Himbeergeist, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehkoteletts anrichten, salzen, pfeffern und mit der Sauce überziehen. Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.

[<- Zurück zu: Rezepte](#)