

Rehschnitzel im Preiselbeermantel

Von: Silvia Kolb, Stainach **Zubereitungszeit:** 45 min

Brösel, getrockneter und fein geschnittener Thymian und Rosmarin, Birchermüsli und die Preiselbeermarmelade zu einer klebrigen Masse vermengen und die Panade einige Minuten gut durchziehen lassen

Das Rehfleisch leicht salzen, in Mehl und dann in Ei wenden, die Preiselbeerpanade vorsichtig andrücken. In der Pfanne bei mittlerer Stufe wie ein Wiener Schnitzel backen, 1 mal wenden.

Rehschnitzel sollte beim servieren noch leicht rosa sein!

Klassisch mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und einer Zitronenscheibe anrichten.

VOILA !!!

Zutaten:

- 50g grobe Weißbrotbrösel
- 1 Zw. Thymian u. Rosmarin getr.
- 50g Bircher Beerenmüsli
- 50g Preiselbeermarmelade

- 1 Ei
- 50 g Mehl griffig
- Prise Salz

- 4 Rehschnitzel
 vorzugsweise Frikandeau,
 am besten gleich vom Metzger
 vorportionieren lassen