

Geschnetzeltes vom Damhirsch

Für 4 Personen

Zutaten für das Geschnetzelte:

- 600g Geschnetzeltes aus dem Rücken
- 3 EL Erdnussöl
- 1 Zwiebel fein geschnitten
- 100 g gemischte Pilze
- 1 EL Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer
- 1/8 l kräftiger Rotwein
- 300 ml Wildjus
- 2 cl Weinbrand

Zutaten für das Spätzle:

- 1 kg Mehl doppelgriffig
- 8 Eier und 2 Dotter
- ca. 0,4 l Wasser
- Salz

Zubereitung Geschnetzeltes:

1. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln in Öl anbraten, Fleisch und Pilze dazu mit den restlichen Zutaten ablöschen und würzen

Zubereitung Spätzle:

1. Alle Zutaten für den Teig schlampig rühren.
2. Den Teig durch einen Spätzler drücken und ins kochende Wasser fallen lassen.
3. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, dann im Sieb abtropfen, und kalt abschrecken. Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Spätzle kurz vor dem Servieren anbraten.