

GESCHNETZELTES

an einer Morchelsauce

- 500 g Geschnetzeltes
- 2 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 100 g frische Morcheln oder 20 g getrocknete Morcheln
- 2 dl Cognac
- 1 grosse Schalotte
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer



-
- Morcheln in 1 dl Cognac und 1 dl Wasser etwa 1 Stunde einweichen.
 - Fleisch portionsweise in der stark erhitzten Bratbutter allseitig anbraten, würzen und herausnehmen.
 - Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
 - Schalotte fein hacken, im Bratensatz andünsten, mit Rotwein und dem restlichen Cognac ablöschen.
 - Morcheln dazugeben, mit dem Rahm verfeinern, abschmecken und kurz aufkochen.
 - Das Fleisch in die Sauce geben und servieren.

Dazu passen

Goldgelb gebratene Röstli

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.