



Rehgeschnetzeltes an frischer Pflaumenweinsauce

600 g Rehfleisch (Hüftli, Nüssli, Bäggli oder Unterspälte)	mit dem Messer gegen die Fasern schnetzeln
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch kurz anbraten
Fleischgewürzmischung Pfeffer aus der Mühle	würzen, das Fleisch herausnehmen
2 EL Butter	in den Bratensatz geben
1 kleine Zwiebel	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
4 frische Pflaumen	waschen, halbieren, Stein entfernen, in Schnitze schneiden, beifügen und beidseitig kurz anbraten
2 EL Staubzucker	über die Pflaumen streuen und etwas karamellisieren lassen
1 ½ dl Pflaumenwein	ablöschen
1 ½ dl Wildbratensauce	dazu giessen, nochmals etwas köcheln lassen
1 dl Saucenrahm	beifügen, Rehgeschnetzeltes dazu geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken