

## Rehschnitzel an Madeirasauce

für 4 Personen

Zubereitung: 40 Min.

### Zutaten:

#### Rehschnitzel

- 8 Stück Rehschnitzel
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Madeirasauce:

- 1.5 dl Madeira
- 2 dl Rotwein
- 1/2 Fleischbouillonwürfel
- 1 TL Maizena
- 1 EL Madeira
- 2 EI Mascarpone
- 100 gr. weisse und blaue Trauben
- Salz

### Zubereitung:

#### Rehschnitzel:

Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen. Schnitzel beidseitig je ca. 1 Minute saignant (oder ca 2.5 Min. à point) braten, dann würzen. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

#### Madeirasauce:

Das Bratöl vom Anbraten der Rehmedaillon mittels Haushaltspapier auftupfen. Bratsatz mit Madeira auflösen, Wein und Bouillonwürfel zugeben und auf die Hälfte einkochen, absieben und in die Pfanne zurückgeben.

Das mit Madeira angerührte Maizena zugeben, aufkochen köcheln bis die Sauce etwas gebunden ist.

Trauben halbieren und entkernen.

Den Mascarpone und die Trauben zur Sauce begeben, eventuell Salzen, heiss werden lassen und mit den Medaillons servieren.

### Gerösteter Rotkohl auf dem Blech