

November 2024 Toni



Pfannegugger-Chuchi
Basel

Wildschnitzel mit Traubensauce

Zubereitung: 30 Min.
Für 4 Personen

Zutaten

2	EL	Bratbutter
8		Wildschnitzel
		Salz Pfeffer
2		Schalotten
200	g	kernlose weisse und blaue Trauben
1	dl	Gemüseboullion
2	EL	Aceto balsamico invecchiato
25	g	kalte Butter
4	Zw.	Thyminan



Zubereitung:

1. Backofen auf 60 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Wildschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem Gitter im Ofen warmstellen.
2. Schalotte halbieren und feinschneiden, Trauben halbieren und ca. einen Drittel für die Garnitur beiseitestellen. Schalotten und restliche Trauben in derselben Pfanne kurz anbraten. Bouillon und Balsamico dazugießen. Aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen. Butter in Würfelchen schneiden und darunterühren. Pfanne vom Herd ziehen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wildschnitzel mit Traubensauce anrichten. Mit Trauben und Thymian garnieren.