

Hirschpfeffer (2 Personen)

2	Hirsch-Schnitzel (ca. 300 gr)
NB	Salz & Pfeffer
1	Zwiebel fein gehackt
1	Knoblauchzehe gepresst
2 EL	Mehl
1 TL	Curry
5 dl	Wildfond oder Fleischbouillon

Zubereitung Rotkraut

1. In Pfanne erwärmen

Zubereitung Maroni

1. In Pfanne erwärmen

Zubereitung Sauce

1. in lauwarmem Wasser auflösen
2. Zwiebeln anschwitzen
3. Knoblauch begeben
4. Mit Weisswein ablöschen
5. Bouillon begeben
6. Mehl begeben
7. Curry begeben
8. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Zubereitung Spätzle

1. 10 Min. in kochendem Wasser
2. Abgiessen
3. In Bratpfanne anbraten ca. 5 Min.

Zubereitung Hirsch-Schnitzel

1. In Bratpfanne anbraten 80 x 80 x 80 x 80