



## Hirsch- oder Rehschnitzel „MARIE“

### Man nehme:

4 Hirsch- oder Rehschnitzel vom Schlögel

8 dag Selchspeck

10 dag Butter

15 dag geviertelte Champignons

¼ l Rotwein

1 EL zerdrückte Wacholderbeeren, Thymian, etwas Majoran, Salz

⅛ l Sauerrahm, 1 Dotter zum Legieren

### Zubereitung:

Am Vortag 2 – 3 Speckstreifen durch die Schnitzel ziehen, mit Wacholderbeeren, Majoran und Thymian einreiben und im Kühlschrank stehen lassen. 1/8 l Wein angießen, solange dünsten bis sich die Flüssigkeit eingedunstet hat. Restlichen Rotwein, wenn nötig etwas Wasser angießen, weitere 20 Min. dünsten. Sauce mit Sauerrahm und Dotter legieren.