



## Rehschnitzel mit Traubenbutter

- 2 Stk. Schalotten
- 150 g Eierschwämme
- 4 Stk. Zweiglein Rosmarin
- Bratbutter zum Braten
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- wenig Pfeffer
- 500 g Spätzli
- 100 g blaue Trauben
- 50 g gesalzene Butter
- 8 Stk. Rehschnitzel (je ca. 70 g)
- Bratbutter zum Braten
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- wenig Pfeffer

Schalotten fein hacken, Pilze in Stücke, Rosmarin fein schneiden. In wenig heisser Bratbutter ca. 5 Min. rührbraten, würzen, herausnehmen. Evtl. wenig Bratbutter beigegeben, Spätzli ca. 5 Min. braten, mit den Pilzen mischen, zugedeckt beiseite stellen. Trauben entkernen, in Würfel schneiden, mit der gesalzene Butter mischen, in Schälchen anrichten. Rehschnitzel in wenig heisser Bratbutter portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen. Anrichten.

En Guetä