

# Hirschschnitzel mit Whiskysauce

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g durchwachsener Räucherspeck

750g Hirschkeule

12 Schalotten

1 Tasse Fleischbrühe

6 EL Crème fraîche

1/2 Bund frischer Majoran

1 Schuss Whisky

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butterschmalz

Zubereitung:

Das Keulenfleisch in Schnitzel schneiden, die Schalotten schälen und den Speck in Streifen schneiden. Den Speck und die Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Schnitzel in der gleichen Pfanne von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Den Majoran hineinlegen, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten fertig dünsten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Majoran entfernen, die Crème fraîche einrühren und zum Schluss mit Whisky abschmecken.