

## Rehschnitzel mit Apfelsinen und Hagebuttensauce

4	Rehschnitzel aus der Hinterkeule à 125 g	Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen Öl in der Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 3 min. braten
2 EI	Öl	
	Pfeffer, Salz	Salzen, pfeffern, im Backofen warm stellen.
Je 1 EI	Butter und Zucker	Fett aus der Pfanne abgießen,, die butter darin erhitzen, zucker einstreuen, hell anbräunen und mit
3 EI	Rotweinessig	Essig,
5 EI	Hagebuttenmark	Hagebuttenmark und
125 ml	Rotwein	Rotwein aufkochen lassen. Mit Salz und
½ TI	Piment	Piment würzen.
1	Orange	Orange schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird, Saft auffangen, Orangenspalten in Stückchen schneiden und mit dem Saft zur Sauce geben. Kurz erhitzen und abschmecken.
		Über die Schnitzel gießen und servieren.
		Als Beilage passen feine Bandnudeln oder kleine Kartoffeln

□

