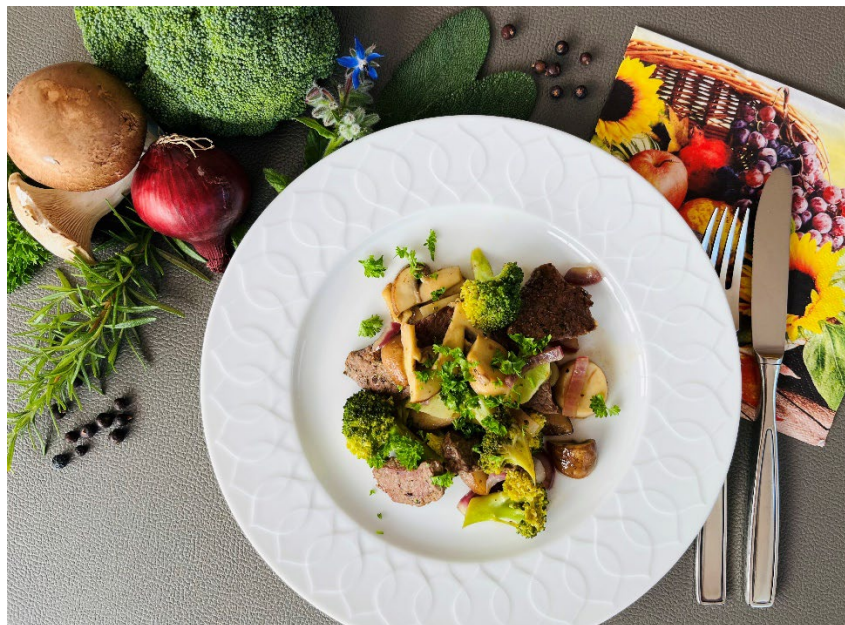


Hirschschnitzel mit Pilzen und Broccoli

Zutaten für 5 Personen

200 g	Pilze der Saison	rüsten, eventuell klein schneiden
400 g	Broccoli	rüsten und in Röschen teilen
2 Stück	rote Zwiebeln	in Streifen schneiden
2 Essl.	Bratbutter oder Öl	erhitzen, darin zuerst die Pilze rasch anbraten, dann die Zwiebeln und Broccoli dazu und kurz mitbraten
½ dl	Gemüsebouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) damit ablöschen
2 Essl.	Balsamico bianco	begeben und zugedeckt 3-5 Minuten dünsten
	Wald & Garten	damit abschmecken
500 g	Hirschschnitzel	in kleine Plätzli schneiden
	Wild	damit würzen
2 Essl.	Bratbutter oder Öl	darin auf beiden Seiten kurz anbraten, zu den Gemüsen geben und daruntermischen
	Peterli gehackt	damit bestreuen

Tipp: dazu passen Spätzli, Polenta, Risotto oder Kartoffelstock



Die verwendeten Gewürze:

Fleisch & Grill

Wald & Garten

Wild

Gemüsebouquet