

Rentiergeschnetzeltes vom Rentier oder Wild

Film zum Rezept: <https://www.youtube.com/watch?v=SbeiqQwPNQA>

Zutaten für 6-8 Personen

1,5	kg	Rentierfleisch (oder Reh, Wildschwein, Rind), in hauchdünne Scheiben geschnitten
170	g	durchwachsener Bauchspeck
1		Zwiebeln
2	TL	Öl
50	g	Butter
2	Dosen	dunkles Bier
200	ml	Wasser
1		Salz
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
		Preiselbeeren



Zubereitung

Bauchspeck und Zwiebeln würfeln

Einen großen Schmortopf erhitzen, Öl und Butter zugeben und den Speck darin schmelzen lassen. Zwiebeln dazu geben und gut anschwitzen.

Eine kleine Portion des Fleisches hinein geben und schmoren lassen, bis sich der Duft von gebratenem Fleisch ausbreitet, dann die nächste Portion, bis das ganze Fleisch angebraten ist.

Wenn alles Fleisch im Topf ist, eine Dose Bier darüber gießen und zum Kochen bringen, dann die zweite Dose, zum Schluss das Wasser.

Würzen und bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen oder bei 170 Grad 1 Stunde mit geschlossenem Deckel in den Ofen stellen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Über das Fleisch Preiselbeeren nach Geschmack streuen.