

## Rezept «SRF bi de Lüt – Sommerfest»: live aus Küssnacht am Rigi

### Paniertes Rehschnitzel auf Kürbis

(für 4 Personen)

#### Zutaten

- 4 Rehschnitzel, je 15g
- Mehl
- geriebene Haselnüsse
- 1 Ei, verquirlt
- 4 Kürbisquadrate (2 ½ cm gross) vorzugsweise Butternut
- wenig Butter
- 2 Blinis
- gemischte Sprossen

#### **Kürbis**

Vorheizen mittlere Stufe

Grilltemperatur 230 °C

Grillzeit 5 Minuten

#### **Rehschnitzel**

Vorheizen 200 °C

Grilltemperatur 200 °C

Grillzeit 3 Minuten

#### Sauce

- 20 g getrocknete Cranberrys, fein geschnitten
- 100 g Cranberrysaft
- 4 g Rohrzucker

Trichter indirekte Hitze

Deckel geschlossen

Zubehör geschlossener Halbmond, Grillrost

Zubereitung

Rehschnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Abschluss in den Haselnüssen wenden.

Kürbis mit wenig Butter im Halbmond 5 Minuten grillen.

Die Zutaten für die Sauce sirupartig einkochen.

Blinis halbieren und auf dem Grill erwärmen.

Panierte Rehschnitzel auf dem Rost bei 200 °C etwa 3 Minuten indirekt grillen. Vom Grill nehmen und in feine Streifen schneiden.

Sprossen, Kürbis, Blinis, Rehstreifen und Sauce in den Löffeln anrichten.