



Herbstsalat mit Pilzen,Rehbäggli & Trauben

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200-300 Gramm	Blattsalate z.B Nüssli, Eichblatt und Cicolorino rosso	rüsten, waschen und ev. zerkleinern
8-12 Stk. 8-12 Stk.	Baumnusskerne Rote & weisse Traubenbeeren	grob hacken, waschen, halbieren & entkernen
300-400 Gramm	Gemischte Pilze z.B. Eierschwämme, Champignons etc.	rüsten ev. Schneiden,
wenig Bratbutter 1 Stk. 4 Stk.	Zwiebel Thymianzweige	erhitzen und die Pilze 2-3 min. anbraten fein hacken Blättchen abzupfen & mit der Zwiebel kurz mit braten, mit Salz & Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
150 Gramm	Rehbäggli oder Reh- Entrecôte	In Streifen schneiden, kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Salz & Pfeffer würzen. Alles gut mischen
Sauce : 1 TL Senf, 3 EL Aceto balsamico bianco, 4 EL Olivenoel, 1 Knoblauchzehe		

Anrichten :

- Salate schön auf dem Teller anrichten
- Pilze darüber verteilen
- mit der Sauce nappieren
- Fleisch noch lauwarm darauf legen
- mit den Trauben und Nüssen garnieren