

# Geschnetzeltes vom Hirsch

## MIT PILZEN UND PAPPARDELLE



**Vorbereitungszeit:** ca. 25 Minuten

**Garzeit:** ca. 20 Minuten

### Von Lacroix benötigen Sie:

400 ml Lacroix Wild Fond

2 TL Lacroix Wild-Paste

### Zubereitung:

1 Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Hirschrücken in ca. 0,7 cm dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Cornichons abtropfen lassen und der Länge nach vierteln bzw. achteln. Kerbel waschen, trocken schütteln und Blätter grob hacken.

2 Pappardelle in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung zubereiten. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, Hirschstreifen von allen Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

### Für 2 Portionen:

#### Für das Geschnetzelte und die Pappardelle:

100 g	Austernpilze
50 g	Kräuterseitlinge
80 g	Champignons
300 g	Hirschrücken, küchenfertig
1	rote Zwiebel
40 g	Cornichons (Glas)
1/2	Bund Kerbel
200 g	Pappardelle
1 EL	Butterschmalz
400 ml	Lacroix Wild Fond
2 TL	Lacroix Wild-Paste
2 EL	Crème fraîche (30 % Fett)

3 Pilze in derselben Pfanne ca. 3 Minuten anbraten. Zwiebeln, Cornichons, Wild Fond und Wild-Paste zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Fleisch und Crème fraîche zugeben und einmal aufkochen. Pappardelle und Kerbel unterheben und servieren.

### Tipp:

Außerhalb der Wildsaison ist Geschnetzeltes vom Rinderfilet eine gute Alternative.