



«Faluner Rentiergeschnetzeltes» an buttergebratenen Pfifferlingen und ofenfrischem Wurzelgemüse

(Rezept von Skandinavien-Korrespondent Bruno Kaufmann, das er zusammen mit seiner Tochter Nina Kaufmann erfunden hat)

Zutaten: (4 Personen)

«Faluner Rentiergeschnetzeltes»

240 g Rentierfleisch
1 kleine Zwiebel
1 Teelöffel oder Würfel Gemüsebouillon
1-2 Esslöffel Kochbutter
2 dl Saucenrahm

Fleisch in dünne, kleine Stücke schneiden, in einer Bratpfanne mit der gehackten Zwiebel in Butter anbraten bis das Fleisch durchgebraten ist.

Dann Rahm und die Gemüsebouillon hinzufügen, nach Wunsch würzen, das Fleisch eine Minute in der Sauce weiterkochen lassen.

Buttergebratene Pfifferlinge

180 g frische Pfifferlinge (= Eierschwämmli)
20 g Kochbutter
Eine Prise Salz

Pfifferlinge waschen und teilen, Butter in Bratpfanne schmelzen lassen, Pfifferlinge dazugeben und einige Minuten anbraten. Erst nach dem Braten mit Salz würzen.

Wurzelgemüse im Ofen

500 g Karotten in verschiedenen Farben (in Schweden gibt es sogar blaue Karotten)
300 g Kartoffeln
150 g Süsskartoffeln
Olivenöl
Kräutersalz

Gemüse schälen, in längliche schmale Stückchen schneiden. Auf einem grossen mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten, mit Olivenöl beträufeln und Kräutersalz darüber geben.

Bei 200 Grad während 20-25 Min. im Ofen garen.

Mit frischem Rosmarin servieren.

Smaklig måltid!
