

Haus an der Schleuse
Torgelow



SCHNITZEL VOM HIRSCHKALB AUS TORGELOWER FORSTEN AN RAHWIRSING MIT PREISELBEERKIRSCHRAHMSOSSE UND SCHUPFNUDELN

Zutaten für 4 Personen:

Hirschkalbsschnitzel:

4-mal 180 g Hirschkalbsschnitzel, würzen, panieren und in der Pfanne braten.

Preiselbeerkirschrahmsauce:

200 g Wildabschnitte anbraten und mit 1/4 l Rotwein ablöschen. Eine 1/2 Std. kochen lassen und durchpassieren. Fond mit 3 EL Preiselbeeren, 120 ml Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken und abbinden. In die fertige Soße 80 g Sauerkirschen geben.

Rahmwirsing:

600 g Wirsing waschen, schneiden und in Butter anschwitzen, 40 g Speckwürfel und 60 g Zwiebelwürfel mit dünsten und dann mit 1/2 l Sahne ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch.

Schupfnudeln:

400 g Kartoffeln kochen und durchpressen.

1 Ei zugeben und 3 EL Speisestärke nach und nach unterkneten. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig 2 lange Rollen formen, leicht mit Mehl bestäuben. Rollen in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit bemehlten Händen zu Schupfnudeln formen. Schupfnudeln in köchelndem Salzwasser garen bis sie an die Oberfläche steigen, dann in Butter schwenken und servieren.



Einbecker
...über 600 Jahre Brautradition

SEIT 1852
Apollinaris
THE QUEEN OF TABLE WATERS®



Haus an der Schleuse
Restaurant & Soldatenheim
Schleusenstraße 5b
17358 Torgelow
Tel.: 03976 431778
Fax: 03976 431779

info@haus-an-der-schleuse.de
www.haus-an-der-schleuse.de