

## Birnen-Rotkraut mit Rehschnitzeln



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 grosse Zwiebel, gehackt  
1 EL Butter  
800 g bis 1 kg Rotkabis, gerüstet, in feinen Streifen  
3 Birnen, z.B. Williams  
1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Schote  
2 Gewürznelken  
3 EL roter Balsamico-Essig  
2 EL Johannisbeergelee  
12 Rehschnitzel, je ca. 50 g  
1 EL Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer

Kresse, z.B. Shiso, zum Garnieren

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 375 , Fett 10g , Kohlenhydrate 30g , Eiweiss 34g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Zwiebel in Butter andämpfen. Rotkabis beifügen, mitdämpfen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Eine davon an der Röstiraffel direkt zum Kabis reiben. Vanillemark und -schote, Gewürznelken, Essig und Gelee beifügen. Mit 2 dl Wasser ablöschen. Zugedeckt 15–20 Minuten garen.  
2 Rehschnitzel portionenweise in heisser Bratbutter beidseitig je 1 Minute braten, würzen, im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen. Ganze Gewürze aus dem Rotkabis entfernen, Gericht würzen. Mit den Schnitzeln anrichten, garnieren.