

Damhirschspiessli an Mandelsauce mit Birnen

(4 Personen)

Zutaten: 600 g Damhirschrücken oder Filet
Salz
Pfeffer
Williams
1 Essl. Butter
1 Birne
1 Zwiebel
Mandelsplitter
1 dl Bratensauce
2 dl Saucenhalbrahm
16 Spiessli

Marinade: 2 Essl. Williams
2 Essl. Oel

Zubereitung: Damhirschfleisch in dünne Streifen schneiden
(das Fleisch lässt sich etwas angefroren besser schneiden)
Marinade über das Fleisch giessen, (zugedeckt im Kühlschrank
2 Std. marinieren)

Fleisch wellenförmig auf die Spiesse stecken
Rundum kurz im Oel heiss braten (ca 2 Min.)
Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen

Für die Sauce geschälte Birne in kleine Würfel schneiden und mit
geschnittener Zwiebel und den Mandelsplittern kurz anbraten.
Mit 3 Essl. Williams ablöschen. Bratensauce und Saucenhalbrahm
dazugiessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Spiesse auf Teller anrichten, Sauce darüber verteilen.
Dazu schmecken hervorragend Spätzli oder Kartoffelstock mit
Rosenkohl und Blaukraut.