

# Wildgeschnetzeltes

---

**Personen:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Zutaten:** Zwiebeln, geschält, gehackt 50 g  
Champignons, geputzt, geviertelt 80 g  
Eierschwämme geputzt 80 g  
Wildsschnitzelfleisch, 600 g  
(Reh / Hirsch / Gämse)  
Salz  
weisser Pfeffer  
Erdnussöl 2 EL  
Butter 3 EL  
Weisswein 2 dl  
GUMA Le Saucier 4 dl

**Zubereitung:** Das handgeschnetzelte, ca.3 mm dicke Wildschnitzelfleisch kurz scharf im Öl anbraten. Das Fleisch würzen und aus der Pfanne nehmen, warm stellen. In derselben Pfanne die Butter erhitzen, die geschälten und gehackten Zwiebeln begeben und dünsten. Die geviertelten Champignons und die Eierschwämme dazugeben, mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. (Nach Belieben mit Cognac flambieren.) Den Bratensaft vom Fleisch und Guma Saucencreme dazugeben und alles zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen) und mischen.

**Tipp:** GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:**

GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)