

# Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!



## ZUTATEN

### Rehpiccata:

- 4 Rehschalenschnitzel á 150 g oder 600 g Rehrückenkoteletts mit Knochen
- Salz & Pfeffer
- Griffiges Mehl
- 3 Eier
- Einige Semmelbrösel
- Frisch geriebener Parmesan
- Öl zum Frittieren

### Tomatensauce:

- 800 g Dosentomaten
- 120 g Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 2 Stück Knoblauchzehen, fein gerieben
- 30 g Olivenöl
- 70 g Butter
- 40 g Zucker
- Salz & Pfeffer
- Thymian & Basilikum
- Optional: Einige frische, halbierte Kirschtomaten

### Spaghetti:

- 400 g griffiges Nudelmehl
- 4 Eiern „M“
- 4 Dotter
- Salz
- Etwas Olivenöl
- Hartweizengrieß zum Ausarbeiten
- Küchenmaschine mit Nudelaufsatz



## TIPP

Frisch geriebener Parmesan rundet das Gericht perfekt ab.



REZEPT

Rezept für 4 Personen

## PICCATA MILANESE VOM REHKITZ

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI UND TOMATENSAUCE -  
EINE ECHTE SCHWEIZER ERFINDUNG!

### ZUBEREITUNG

**Rehpiccata:** Das Rehfleisch leicht klopfen und würzen. Wie ein Schnitzel in Mehl wenden und in dem mit Parmesan vermengten Ei wenden. Zum Schluss noch in einem Parmesan-Brösel-Gemisch fertig panieren und im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Ob mit oder ohne Brösel ist Geschmackssache! Original italienisch ist es ähnlich eines Wiener Schnitzels paniert – die Schweizer Erfindung, die in Italien kaum bekannt ist, sieht keine Brösel vor und ähnelt eher einem Pariser Schnitzel mit Parmesan.

**Tomatensauce:** Die Zwiebel in der Butter mit dem Olivenöl anschwitzen. Tomaten, Knoblauch, Kräuter und Gewürze zugeben und bei mittlerer Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Kräuter entfernen und salzen. Mit den Kirschtomatenhälften vollenden.

**Spaghetti:** Alle Zutaten verkneten und am besten unter Vakuum im Kühlschrank einige Stunden rasten lassen. Den Teig ausrollen und mit der Küchenmaschine in die gewünschte Nudelform bringen.

Nur kurz in gesalzenem Wasser kochen und anschließend in der Tomatensauce schwenken. 