

# Reh-Schnitzel in Kürbiskern-Panade mit süß-saurem Kürbis

## Für vier Personen

### Süß-saurer Kürbis:

EL Zucker	Apfelessig	kl. Stück Zimtstange
Koriandersamen	Sternanis	Lorbeerblätter
6-8 Pfefferkörner	kleines Stück Ingwer	Orange (bio)
kleines Stück Peperoncini	Salz	EL Dattelsirup, Zucker oder Honig
Hokkaido		

### Rehschnitzel in Kürbispanade:

Rehkeule	Salz, Pfeffer	Paniermehl
Kürbiskerne	1 Ei	Mehl
Öl/Butter		

### Süß-saurer Kürbis:

Für den Fond Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit Apfelessig (alternativ Wein- oder heller Balsamicoessig) ablöschen.

Zimtstange, Koriandersamen, Sternanis, Lorbeerblätter, Pfefferkörner dazu geben.

Bioingwer in Scheiben schneiden.

Orange heiß abwaschen und zwei bis drei Streifen von der Schale abschneiden. ACHTUNG: das Weiße immer aus der Schale entfernen, dann und in den Fond geben. Dazu noch zwei bis drei Scheiben Peperoncini.

Circa anderthalb Liter Wasser angießen, salzen und Dattelsirup (alternativ: Honig oder Zucker) dazu geben köcheln lassen.

Zum Schluss den Hokkaido in dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit dem warmen Fond übergießen. Zur Seite stellen und durchziehen lassen.

### Rehschnitzel in Kürbispanade:

Die Rehkeule von Haut und Sehnen befreien und in SSchnitzelßchneiden, salzen und pfeffern.

Kürbiskerne und Paniermehl im Mixer mischen, dann in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen.

Mehl in eine Schüssel geben. Reh-Schnitzel panieren: Mehl, Ei, Kürbis-Panade.

Öl/Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken.

Ali Güngörmüs am 01. Dezember 2020