

## **Pfannkuchen mit Wildfleisch und Eierschwämmli**

(Rezept für 4 Personen)

200 g Mehl  
4 Eier  
4 dl Milch  
Salz  
50 g Butter, flüssig  
440 g Rehgeschnetztes  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, wenig Paprika  
Olivenöl  
1 EL Mehl  
1 EL Butter  
240 g Eierschwämmli  
1 Schalotte, feingeschnitten  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 dl Weisswein  
1 dl Rahm  
1 dl Wildfond

Für den Pfannkuchenteig das Mehl, Milch, Eier und einer Prise Salz mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren. 30 Minuten quellen lassen. Danach eine Pfanne mit Fett ausreiben und darin aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken. Dazu jeweils einen grossen Löffel Teig in die Pfanne giessen und auf beiden Seiten ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen zugedeckt im Backofen bei 100 Grad warmhalten.

Das Reh - Fleisch in einer heissen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In die heisse Pfanne die Butter, Schalotten und die feingehackte Knoblauchzehe geben. Die Eierschwämmli dazugeben und das Ganze kurz dünsten. Die Eierschwämmli zum Fleisch geben. Die Pfanne mit dem Weisswein ablöschen. Den Wein zur Hälfte ein reduzieren. Denn Fond dazugeben und die Flüssigkeit noch einmal zur Hälfte einkochen. Den Rahm dazugeben. Aufkochen, leicht ein reduzieren und abschmecken. Die Pilze und das Fleisch dazugeben und ohne nochmals zu kochen aufwärmen. Auf die warmen Pfannkuchen geben und einpacken. Die Pfannkuchen mit einem kleinen Saisonsalat - Bukett servieren.