nichts zum sattessen, aber sehr lecker, gibt`s frisch nur von September bis Februar (Jagdzeit)

### Rehkotelett

für 2 Personen

#### Zutaten

4 Rehkoteletts (es dürfen auch mehr sein, weil nicht sehr viel dran ist), 2 Esslöffel Öl, 4 Prisen Salz, 4 Prisen Pfeffer

# **Zubereitung**

- 1. Öl in die Pfanne geben und stark erhitzen
- 2. Rehkoteletts trockentupfen
- 3. wenn das Öl richtig heiß ist (wirft Blasen an einem Holzlöffel) die Koteletts in die Pfanne geben
- 4. von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten (Kruste entsteht)
- 5. dann von jeder Seite nochmals 2 Minuten garen (Hitze ein wenig zurücknehmen)
- 6. wenn das Fleisch fester wird aber noch nicht fest ist sind die Koteletts innen rosa also gut
- 7. 2 Prisen Salz und Pfeffer auf den Teller geben Koteletts auflegen und nun die Oberseite salzen und pfeffern

#### Zeitbedarf

15 Minuten

## dazu paßt

Kartoffelbrei, Grüne Bohnen

