

# Feine Genussmomente mit Brunos

## Herbstliche Wildkreation



30 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

1 dl	Bruno's Salatsauce Italienisch
1 dl	Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni
400 g	Hirsch Koteletts
¼ Stk.	Rotkohl
200 g	Kürbis
1 dl	Himbeeressig
1 dl	Weissweinessig
100 g	Crème Fraîche
	flüssiger Honig
	Salz, Pfeffer & Zucker

Der Herbst in all seinen geschmacklichen und farblichen Facetten. Eine moderne Interpretation der klassischen Wildsaison-Zutaten, verfeinert mit Bruno's Salatsauce Italienisch und abgerundet mit Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni.

### Zubereitung

1. Hirsch Koteletts würzen, in Butter anbraten und im 85°C vorgeheizten Ofen für 20 min. garen.
2. Rotkohl vierteln und in grobe Stücke schneiden. Mit Himbeeressig, Weisswein, einer Prise Salz & Zucker in eine Pfanne geben und für 10 min. mit geschlossenem Deckel weichgaren.
3. Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 dl Bruno's Salatsauce Italienisch weichkochen.
4. 1/3 des gegarten Rotkohls mit Crème Fraîche zu einer Sauce mixen.
5. Koteletts aus dem Ofen nehmen und mit Honig bestreichen.
6. Kürbis Chutney auf den Teller geben und Koteletts auf das Chutney drapieren.
7. Rotkohlcreme auf Teller anrichten und mit restlichem Rotkohl ausgarieren.
8. Mit Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni beträufeln.

**Wir wünschen ä Guetä!**



[brunosbest.ch](http://brunosbest.ch)