

Wildgeschnetzeltes an Balsamicosauce

400 g	Wild z.B. Reh	vom Metzger schnetzeln lassen, nicht zu kleine Stücke
	Pfeffer, Salz	Fleisch würzen
1 EL	Öl	erhitzen, Fleisch auf jeder Seite kurz anbraten, auf einen Teller geben und bei 80° in den Ofen stellen
2	Schalotten	schälen, der Länge nach in Spalten schneiden
150 g	kleine Champignons	waschen oder putzen, ev. halbieren, grosse in Viertel schneiden ev. nochmals wenig Öl in die Pfanne geben, Schalotten und Pilze darin andämpfen
1 EL	Rosmarin gehackt	zugeben mitdämpfen
2 dl	Rotwein	zugeben, einköcheln lassen
1 dl	Bouillon zugeben	nochmals kurz einköcheln lassen
	Pfeffer, Salz	abschmecken
2-3 EL	Balsamico di crema	zugeben
200 g	Trauben	zugeben, erwärmen Fleisch mitsamt dem Fleischsaft in die heisse Sauce geben, sofort servieren