

# Geschnetzeltes an Apfel- Preiselbeer-Sauce

## *Zutaten*

**600 gr Fleisch (Wild, Beef, Hähnchen)**

**2 Äpfel**

**1 Zwiebel**

**Mario Gewürz**

**2 EL öl**

**2,5 dl Apfelsaft**

**2 dl Rahm**

**2 EL Preiselbeeren aus dem Glas**

## *Zubereitung*

**1.** Fleisch in Streifen schneiden. Äpfel halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden. Zwiebel hacken. Fleisch würzen. In der Hälfte des Öls 3–4 Minuten braten. Herausnehmen und mit Alufolie zudecken. Äpfel und Zwiebel im restlichen Öl andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Rahm begeben und 5 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren und Fleisch samt Saft begeben. Abschmecken. Sofort servieren.

**TIPP** Dazu passen Spätzli.

*Zubereitungszeit* ca. 25 Minuten