

Kochen mit Klausi

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Kalbsbraten, Salz, Pfeffer, 50 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln,
- 4 Knobizehen, 400 g braune Champignons, Butter, 2 EL helle Sauce,
- 1 Pck. Fix f. Züricher Geschnetzeltes, 150 ml Weißwein, 200 ml Milch,
- 250 ml Cremefine, TK Petersilie, TK-Schnittlauch, Sprühsahne

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Fleisch waschen, trocknen u. in feine Streifen schneiden.



2. Kalb in heißer Butter anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze zufügen u. glasig dünsten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Milch ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. etwas eindicken lassen. Mit dem Wein verlängern



3. Fleisch u. Kräuter unterheben, ca. 15 Min. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks Sprühsahne anrichten.



Tipp des Chaoten:

Mit Klausis Knöpfle (kurze Spätzle) servieren. Super lecker!!!



Erstellt von Klausi am 10.04.2012