

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Kalbsmedaillons in Pilzrahmsauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 300 g Kalbsmedaillons (3 Stück), Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, Butter, 250 g braune Champignons, 100 ml Weißwein,
- 300 ml Cremefine, 1 Pck. Fix f. Champignonrahmsauce, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobis fein würfeln. Pilze in Spalten schneiden. Fleisch waschen u. trocknen. Fix u. Cremefine verrühren.



2. Medaillons in heißer Butter beidseitig anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. In eine Auflaufform geben u. bei 80°C im Ofen warm stellen. Zwiebeln u. Knobis im Bratfett glasig dünsten, Pilze zufügen u. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit angerührter Sauce ablöschen u. aufkochen. Mit Wein verlängern, Senf u. Petersilie unterrühren, salzen u. pfeffern.



3. Medaillons auf der Sauce zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit gebratenen böhmischen Semmelknödeln & Rotkraut reichen.

