

# Kochen mit Klaus

## Kalbsschnitzel in Pfifferlingsrahm

### Zutaten: (Für 2 Personen)

- 2 Kalbsschnitzel, Salz, Pfeffer, ½ Zwiebel, 2 Knobizehen, Butter,
- 1 Glas Pfifferlinge, 50 g Schinkenwürfel, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix f. Pfifferling Sauce, 100 ml Weißwein, TK Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Pilze abgießen. Fleisch waschen u. trocknen. Beutelinhalt mit Cremefine u. 200 ml Wasser verrühren.



2. Schnitzel in heißer Butter anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knoblauch zugeben u. glasig dünsten, Pilze zufügen u. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit angerührter Sauce ablöschen u. aufkochen. Mit dem Wein verlängern. Petersilie unterheben.



3. Fleisch mit ausgetretenem Saft zugeben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Kroketten reichen. Super lecker!!!*

