

Kalbsgeschnetzeltes

Fleisch - Kalb

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kalbfleisch ¹ (Nuss oder Hüfte)	g	500	750
Mehl	EL	1	1½
Butter	g	50	75
Zwiebel mittelgroß bzw. groß	St.	1	1
Weißwein (Fendant)	ml	50	75
Brühe ²	ml	50	75
Sahne	ml	80	120
Pfeffer, Salz			
<i>Alternativ mögliche Zutaten:</i>			
- grüne Pfefferkörner	TL	1	1½
- Salbeiblätter	St.	10	15
- Champignons, blättrig	g	100	150

VORBEREITEN:

1. Fleisch erst in dünne Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

¹ Kalbfleisch kann durch Rinder- oder Schweinefilet ersetzt werden

² Die Brühe kann durch die gleiche Menge Wein ersetzt werden

2. Zwiebel sehr fein hacken.
3. Fleisch mit Mehl bestäuben.

ZUBEREITUNG:

1. Die gehackte Zwiebel in Butter hell andünsten.
2. Fleisch auf starkem Feuer zugeben und **ca.1 Minute** ständig wenden.
3. Wein und Brühe zugeben.
4. Pfeffern und salzen.
5. **2 Minuten kochen.**
6. Sahne zugeben und **sofort servieren** sonst wird das Fleisch hart.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Röstli, Wildreis, Spätzle
- * Weißwein

➔ **VARIANTEN:** siehe alternativ mögliche Zutaten