

Kalbsgeschnetzeltes

Hinweise:

- Ursprungsrezept von Streni

Zutaten:

- 300g Kalbfleisch (Keule oder Rücken)
- 1 Zwiebel
- 150g Champignons
- Öl, Salz, Pfeffer
- 20g Butter
- 20g Mehl
- 125ml trockener Weißwein
- 150g Creme fraîche
- Zitronensaft
- Petersilie

Zubereitung

- Sehnen und Häutchen vom Fleisch entfernen und in 0,5cm dicke Streifen schneiden
- Zwiebeln würfeln, Champignons in dünne Scheiben schneiden
- Zwiebeln anbraten
- Fleisch dazugeben und scharf anbraten
- salzen, pfeffern
- Champignons hinzugeben
- Mehl dazugeben und anrösten
- Mit Wein ablöschen und verkochen lassen und nochmals mit Wasser ablöschen
- 10 min köcheln lassen
- Creme Fraîche hinein rühren
- Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, Petersilie dazugeben
- Servieren