

# Kalbskoteletts mit Pilzsauce



## Zutaten für zwei Personen:

2 dünnere Kalbskoteletts  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Mehl (Wiener Griessler)  
1 EL neutrales Öl  
etwas Puderzucker  
30 ml trockener Weißwein  
30-50 ml Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe  
30 ml Sahne oder 1-2 EL Crème fraîche  
eine Handvoll Champignons

1. Champignons putzen und in gröbere Scheiben schneiden.

2. Fettränder der Koteletts einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht wölben. Salzen, pfeffern und in Mehl wenden, abklopfen.

3. Koteletts in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl bei nicht zu starker Hitze erst auf der einen Seite braten. Umdrehen, wenn sich auf der noch nicht gebratenen Seite Fleischsaft zeigt (die Koteletts fangen an zu "schwitzen"). Die zweite Seite etwas kürzer braten als die erste. Dann die Koteletts in Alufolie einschlagen.

4. Etwas Puderzucker in die Pfanne streuen, warten, bis er sich verfärbt (karamellisieren lassen) und mit dem Wein ablöschen. Wein stark einkochen. Gemüsebrühe und Sahne zugießen, die Pilze zugeben und das Ganze kurz köcheln lassen.

5. Das Fleisch wieder zugeben, ebenso den eventuell ausgetretenen Fleischsaft. In der Pfanne am Tisch servieren.

## Hinweise:

Für das Mehl nimmt man am besten die Sorte "Wiener Griessler".

Wenn man etwas mehr Sauce macht, ist das Gericht mit einem Salat als Beilage und Baguette ein schönes Mittag- oder Abendessen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2021