

Kalbsschnitzel mit Mischpilzen, Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen



Zutaten für zwei Personen:

200-250 g Kalbsrücken
(Steakfleisch)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

Olivenöl

eine Ecke Butter

175-200 g gemischte Pilze
(TK)

30 ml trockener Weißwein

150 g Sahne

1/2 TL Gemüsebrühpulver

Cayennepfeffer

1. Kalbsrücken sauber parieren und in dünne Schnitzelchen zu je ca. 30 g schneiden. Zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Leicht salzen und pfeffern.

2. Die gemischten Pilze nach Packungsanweisung bei größerer Hitze in einer separaten Pfanne braten, dann beiseitestellen.

3. Die Schnitzel in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite bei etwas höherer Temperatur etwa eine Minute braten. Dann in Alufolie warm stellen.

4. Den Bratensatz in der Pfanne mit einem Schuss Weißwein ablöschen und dann mit der mit Gemüsebrühpulver gewürzten Sahne aufgießen. Die fertig gebratenen TK Pilze zugeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

5. Schnitzel wieder zugeben und ganz kurz erwärmen.

Hinweise:

Kartoffelwürfel und grüne Bohnen siehe eigene Rezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021