

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce



Zutaten für vier Personen:

450 g Kalbssteak
400 g Champignons
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Rosenpaprika scharf
etwas geriebene Muskatnuss
75 ml Rinderbrühe
3 EL saure Sahne
1 EL fein gehackte Petersilie

1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. Kalbssteak trocknen sowie quer zur Faser in gleichmäßige Streifen (0,5 cm) schneiden. Sollten die Steaks zu dick sein, die Scheiben nochmals teilen.
3. In dem heißen Öl auf beiden Seiten anbraten, würzen und 10 Minuten weiterbraten. Mit etwas Brühe ablöschen.
4. Pilzscheiben zufügen und weitere 10 Minuten bei milder Hitze zugedeckt schmoren.
5. Sahne unterheben und mit der Petersilie bestreuen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023