

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 13.01.2023