

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen

Scaloppine ai funghi porcini



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g dünne Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

italienische Kräuter (Gewürzmischung)

2 EL Olivenöl

1 Frühlingszwiebel oder eine Schalotte

1 Knoblauchzehe

100-150 g Steinpilze (TK)

75 ml trockener Weißwein

50 ml Sahne

50 ml kräftige Rinder- oder Gemüsebrühe

1. Weißwein auf 1/3 einköcheln. Knoblauch halbieren, Frühlingszwiebel fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne glasig anschwitzen. Die tiefgekühlten Steinpilze zugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, 50 ml Sahne zugießen und kurz köcheln lassen. Knoblauch wieder herausnehmen.

2. Inzwischen Kalbsschnitzel salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Optional mit wenig italienischen Kräutern bestreuen. In wenig Olivenöl in einer anderen Pfanne portionsweise bei mittlerer Hitze auf der einen Seite braten, bis das Fleisch zu

glänzen anfängt, dann Hitze zurücknehmen, umdrehen und noch etwas ziehen lassen. Im Backofen bei 100° warm stellen.

3. Bratensatz mit 50 ml Rinder- oder Gemüsebrühe loskochen und zur Steinpilzsauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kalbsschnitzel zur Steinpilzsauce geben, ebenso eventuell ausgetretenen Fleischsaft. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Dazu passen besonders gut Polentaplätzchen, Rezept siehe Sammlung "Mediterrane Küche". Außerdem ein gemischter Salat mit Balsamico-Bianco-Dressing.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023