

Bioleks: Kalbs-Geschnetzeltes

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kalbs-geschnetzeltes

Zutaten:

- 500g Kalbs-Schnitzelfleisch
- 300g Champignons oder braune Egerlinge
- 3-4 Schalotten, fein gewürfelt
- 1/8 Liter trockener Weißwein
- 1/8 Liter Kalbs-Fond oder Brühe
- 1 Becher/200ml Sahne
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Pflanzenöl
- 50g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in 1cm dicke Scheiben schneiden und diese dann in gleichstarke Streifen. Die Pilze gründlich putzen, möglichst nicht waschen und blättrig schneiden.

In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, die Fleischstreifen darin bei starker Hitze ca. 5 Minuten unter Rühren schnell anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Im verbliebenem Fett die Schalottenwürfel glasig dünsten, dann die Champignons dazugeben und schnell bei großer Hitze etwas bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Den Satz in der Pfanne mit Wein und Kalbs-Fond oder Brühe loskochen und etwas einkochen lassen. Die Sahne dazugießen und weiterkochen, bis die Sauce gebunden ist.

Pilze und Fleisch in der Sauce nochmal erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 20.10.2017

Prominenter Gast: Joschka Fischer

