

Kalbsgeschnetzeltes

Zutaten:

Für 4 Personen:

500 g Kalbsschulter, 150 g Champions, 100 g Schinken, 1 Zwiebel, ¼ l Obers,
1 Schuss Weißwein, ca. ¼ l Suppe, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Öl, gehackte
Petersilie;

Zubereitung:

Das Fleisch quer zur Faser in Streifen schneiden. Schinken in Streifen schneiden,
Zwiebel fein hacken und Champions blättrig schneiden.

Das Fleisch in Öl rasch anbraten, salzen, pfeffern und beiseite stellen.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und Zwiebel, Schinken und die
Champions leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen
lassen. Mit Suppe und Obers aufgießen und anschließend zu sämiger Konsistenz
einkochen lassen.

Das gebratene Fleisch dazu geben und kurz erhitzen, sodass es innen noch
leicht rosa ist und noch saftig bleibt.

Vor dem Anrichten gut abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Als Beilage passen sehr gut hausgemachte Spätzle!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!