

Kalbsgeschnetzeltes

Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500 g	Kalbfleisch	150 g	kleine Champignons
1	Zwiebel	125 ml	trockener Weißwein
125 ml	Sahne	2 El.	Nussöl
	Salz, Pfeffer, Salbei		Zitronensaft

Zubereitung:

Das Kalbfleisch abspülen, trocken tupfen und schnetzeln. Mit dem Nussöl, Pfeffer und Salbei marinieren, auf die vorgeheizte TEPAN-Platte geben und anbraten. Die Zwiebel fein würfeln, zum Fleisch geben und hell anbräunen lassen. Champignons dazugeben und ebenfalls schmoren lassen. Alles mit dem Weißwein ablöschen. Dann die Energiezufuhr abschalten. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter das Fleisch rühren. Dann mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Dazu: Rösti und Salat. Leistungsstufe: 8–10, Garzeit: 8–12 Minuten