

Kalbsgeschnetzeltes mit Zucchini



Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zucchini à ca. 160 g
- 3 Zweige Estragon
- 600 g Kalbsgeschnetzeltes
- 100 g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- ev. Fleischgewürz
- Bratbutter
- 1,5 dl Noilly Prat oder trockener Weisswein
- 3 dl Fleischbouillon
- 4 dl Vollrahm

Vorbereiten

- a Eine Zwiebel und 2 Knoblauchzehen rüsten und fein hacken.
- b Die 3 Zucchini waschen, längs halbieren und in Scheiben von ca. 2 mm schneiden.
- c Estragonblättchen von den Stielen zupfen und grob verschneiden.
- d Champignons mit Pinsel von Erde befreien und in Scheiben schneiden.

Zubereiten

- d Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer, ev. mit wenig Fleischgewürz nach Wahl würzen und portionenweise bei grosser Hitze mit etwas Bratbutter rundum kurz anbraten.
- e Fleisch in vorgewärmte Schüssel und geben und zugedeckt warm halten.
- f Die fein gehackten Zwiebel und Knoblauchzehen im Bratsatz mit einem Esslöffel Bratbutter andämpfen.
- g Zucchini- und Champignonscheiben dazugeben und mitdünsten.
- h Mit 1,5 dl Noilly Prat oder trockenem Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen.
- i 3 dl Fleischbouillon dazugeben und alles zusammen auf die Hälfte einkochen lassen.
- j 4 dl Vollrahm dazugeben und leise köcheln lassen, bis die Sauce leicht dickflüssig wird.
- k Abschmecken mit Salz und Pfeffer, Estragonblättchen dazugeben.
- l Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Fleischsaft dazugeben und alles zusammen nur noch warm werden lassen.
- m Servieren mit Spätzle, Nüdeli oder Rösti. Als Dekoration ev. eine Cherrytomate halbiert dazugeben und ev. vorhandenen Estragonblättchen garnieren.