

GESCHNETZELTES MIT GEMÜSE



Rezept für 4 Personen

Zutaten

400 g geschnetzeltes
Kalbfleisch
(zB falsches Filet /
Var. Schwein oder
Poulet)
Bratbutter
Salz
Pfeffer / Paprika
ev. Fleischgewürz
Bouillon
Cognac
1 Zwiebeln
1-2 Sellerie - Stängel
2 mittlere Rüebli
1 Kohlrabi klein
3 Champignons
Mehl
2 dl Weisswein
2 dl Bouillon
2 dl Vollrahm
4 Thymianzweiglein
1 Zitrone

Vorbereiten

Fleisch 2 Stunden vor Kochen aus Kühlschrank nehmen
Teller vorwärmen
Zwiebeln schälen und fein schneiden
Sellerie - Stängel rüsten und in 3mm dicke Scheiben schneiden
Rüebli rüsten und in Julienne schneiden
Kohlrabi rüsten und in 5mm dicke Stängel scheiden / Stängel halbieren
Champignons in Scheiben schneiden

Zubereiten

Fleisch in Portionen à 100 g portionenweise in heissem Bratbutter kurz
und kräftig anbraten, herausnehmen und mit Salz, Pfeffer, Paprika nach
belieben würzen und in bereitgestellte Schüssel in Wärme stellen.
Fein gehackte Zwiebeln in wenig Bratbutter andämpfen.
Gemüse (Sellerie / Rüebli / Kohlrabi) begeben und auch kurz andämpfen.
Gemüse in bereitgestellte Schüssel geben.
1 EL Mehl in Pfanne geben und kurz rösten.
Mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen.
Kenner geben einen Schuss Cognac dazu!
Bouillon, Rahm, Gemüse, *Champignons* und Thymianzweige beifügen
Halbzugedeckt 10 Minuten köcheln
1 Teelöffel Zitronensaft begeben
Abschmecken mit Salz, Pfeffer und ev. Bouillon
Falls Sauce zu dünn etwas Mehl / Butter begeben!
(Falls Beilagen noch nicht fertig mit Fleischzugabe warten!)
Fleisch zur Sauce geben und nur noch heiss werden lassen