Kalbsgeschnetzeltes in Champions-Sahnesauce

Zutaten:



500 g Kalbfleisch
200 ml Kalbsfond
200 ml Schlagsahne
250 g Champignons
1 Mittelgroße Zwiebel
2 Esslöffel Speiseöl
2 Esslöffel Butter
150 ml Weißwein
Salz und Pfeffer
Frische Petersilie
1 Esslöffel Mehl

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, dann das Fleisch darin anbraten. Je nach Größe der Pfanne und der Menge an Fleisch kann es ratsam sein, dies in zwei Portionen zu machen. Nach dem Braten, das Fleisch herausnehmen und warmhalten.

Dann in derselben Pfanne (Bratrückstände und Öl bitte unbedingt drin lassen) die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Dann die Champignons zugeben und kurz mitdünsten.

Danach alles mit Mehl bestäuben und verrühren. Mit dem Wein ablöschen und das Ganze kurz einköcheln lassen, anschließend mit der Sahne und dem Kalbsfond aufgießen, dann nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße bei mittlerer Hitze sämig kochen lassen und kurz vor dem Servieren das Fleisch und etwas gehackte Petersilie dazugeben.

Beilagen-Tipp:

Als Beilagen eignet sich so ziemlich alles was die Küche hergibt, je nach Geschmack von frischen Eierspätzle, hin zu Rösti, Reis, so wie Salzkartoffel, usw.