



Husarentopf

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr.	Kalbsschnitzel oder Schweinsfilet	Kalbsschnitzel in dünne, mundgerechte Stücke schneiden
100 gr.	Schinken	
150 gr.	Geräucherter Speck (mager)	Schinken und Speck in in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
1	Zwiebel gross	Zwiebel grob schnetzeln
2	Peperoni grün	Peperoni in feine Streifen schneiden
4	Knoblauchzehen	Knoblauch fein hacken
2	Tomaten (oder 50 gr. Tomatenpurée)	Tomaten grob hacken
50 gr.	Butter	Butter in der Kasserolle heiss werden lassen, Zwiebeln, Speck und Schinken darin gut andünsten, bis die Zwiebeln Farbe annehmen
200 gr.	Peperonata	Peperonata, Champignon, Tomaten, Peperoni und Knoblauch beifügen
150 gr.	Champignon (klein oder geschnitten)	
2 dl	Rotwein Salz, Kümmel, Basilikum, Paprika	Mit Rotwein ablöschen Das Ganze würzen, Kümmel sparsam! Zugedeckt ca. 10 Minuten langsam weiterkochen.
1/2 dl	Oel	In der Bratpfanne das Kalbfleisch im rauchheissen Oel rasch anbraten, salzen und die kochende Sauce darübergiessen. Rasch vermischen und anrichten.
	Petersilie	Mit gehackter Petersilie bestreuen.