



Kalbschnitzelchen in Steinpilzrahm

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

25 gr.	Steinpilze getrocknet	Steinpilze eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Dann das Wasser abschütten und die Pilze leicht ausdrücken
1	Schalotte	Die Schalotte fein hacken
8-12	Kleine Kalbsplätzchen Salz, Pfeffer, Paprika	Die Kalbsplätzchen unmittelbar vor dem Braten mit der Gewürzmischung bestreuen.
2 EL	Bratbutter	Die Kalbsplätzchen beidseitig in der heissen Bratbutter kurz anbraten und ziegelartig in eine gut ausgebutterte Gratinform legen Im Bratensatz die Schalotte glasig werden lassen. Die Steinpilze beifügen und kurz mitdämpfen.
½ dl 1,5 dl	Noilly Prat (trockener Wermut) Weisswein	Mit dem Noilly Prat und dem Weisswein ablöschen und alles auf mittlerem Feuer kochen lassen; die Flüssigkeit soll dabei zur Hälfte verdampfen
3 dl	Rahm	Den Rahm beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kalbschnitzelchen verteilen. Im auf 220°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 25 Minuten garen.

Tipps

Dieses Gericht kann übrigens 1-2 Stunden vor dem Servieren vorbereitet werden und muss dann nur noch in den Ofen geschoben werden. In diesem Fall ist es besonders wichtig, dass das Fleisch nur ganz kurz angebraten wird.