

Pilztopf mit Kalbfleisch

für 4 Personen

Zutaten

500 g Kalbfleisch aus der Keule, 100 g geräucherter Schweinebauch, 200 g Pfifferlinge, 200 g Champignons, 200 g Shiitake-Pilze, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 500 g festkochende Kartoffeln, 2 Esslöffel Butterschmalz, 125 ml Weißwein, 1 Teelöffel getrockneter Thymian, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 400 ml Kalbsfond, 300 ml Schlagsahne, 2 Eigelb, 1 Prise Zucker, 1 Bund glatte Petersilie



Zubereitung

1. Kalbfleisch in Würfel mit 15 mm Kantenlänge schneiden und Schweinebauch kleinwürfeln
2. Pilze putzen (nur grob zerteilen, kleine ganz lassen)
3. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Kartoffeln waschen, schälen, würfeln
4. 1 EL Butterschmalz in einem weiten Topf zerlassen und das Fleisch darin scharf anbraten und wieder herausnehmen
5. Schweinebauch anbraten, Pilze zufügen und mitbraten
6. Pilze an den Topfrand schieben
7. 1 EL Butterschmalz hinzufügen und Kartoffeln anbraten
8. Zwiebeln und Knoblauch untermischen und alles wenden
9. Fleisch hinzufügen, mit Wein angießen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen
10. Kalbsfond und 200 ml Schlagsahne dazugießen, und alles im geschlossenen Topf ca 30 Minuten köcheln lassen
11. die Petersilie waschen, trocknen und feinhacken
12. 100 ml Schlagsahne mit 2 Eigelb mixen und den nicht mehr kochenden Eintopf damit binden
13. mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Petersilie zum Teil einrühren, zum Teil über den Eintopf streuen

Zeitbedarf

2 Stunden; beim Aufwärmen gut durchkochen (wegen der Pilze!)