

Kalbsgeschnetzeltes

für 4 Personen

Zutaten

600 g Kalbsschnitzel, 4 kleine Zwiebeln, 4 EL Öl, 40 g Butter, 8 gestrichene TL Mehl, 200 ml trockener Weißwein, 8 Messerspitzen Salz, 4 Prisen weißer Pfeffer, 200 ml süße Sahne

Zubereitung

1. Kalbsschnitzel kurz kalt überbrausen
2. Kalbsschnitzel schräg zur Faserrichtung in schmale Streifen schneiden
3. Zwiebel würfeln, mit Öl und Butter glasig braten
4. Kalbsfleisch dazugeben, mit dem Mehl überstäuben
5. bei mittlerer Hitze und ständigem Wenden 3 Minuten rundherum braun anbraten
6. Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen.
7. verbleibende Sauce mit Weißwein kochen, mit Salz und Pfeffer würzen
8. Fleisch in der Sauce wieder erwärmen, Sahne unterrühren

Zeitbedarf

ca 20 Minuten

dazu paßt

Nudeln oder Reis, Tomaten- oder grüner Salat

