

Kalbsgeschnetzeltes klassisch

Zutaten:

- Kalbschnitzel Fleisch
- Champignons
- Zwiebel
- Pflanzenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Weißwein
- Fonds oder Brühe
- Sahne

Das Schnitzfleisch in fingerbreite Streifen schneiden. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Fleischstreifen darin anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Im verbleibenden Fett die klein geschnittenen Zwiebel und die geschnittenen Champignons anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und aus der Pfanne heben.

Den verbliebenen Satz mit Weißwein und dann mit Brühe loskochen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne dazu gießen und weiter kochen lassen bis die Soße gebunden ist. Das Fleisch und die Champignons dazu geben und nochmals erhitzen, aber nicht kochen.

Nochmals abschmecken.