

Rezept

Kalbsgeschnetzeltes mit Gurke und Dill

Ein Rezept von Kalbsgeschnetzeltes mit Gurke und Dill, am 28.04.2024

Zutaten

600 g Kalbslende oder -filet	1 kleine Gurke oder ½ Salatgurke (ca. 250 g)
250 g Tomaten	2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill	1 EL Butter
1 EL neutrales Öl	150 g Crème fraîche
Salz	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Von der Kalbslende alle größeren Fettstücke und evtl. vorhandene dicke Sehnen entfernen. Das Fleisch erst quer zur Faser in dünne Scheiben teilen, diese dann in Streifen schneiden.
2. Die Gurke schälen und der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben und die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
3. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelenden und welkengrünen Teile entfernen. Dann die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den Dill waschen und sorgfältig trocken tupfen, die Spitzen abzupfen.
4. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin in drei Portionen bei starker Hitze unter Rühren jeweils nur so lange braten, bis sie nicht mehr rötlich schimmern. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und in einem Sieb über einer Schüssel beiseitestellen.
5. Anschließend die Zwiebelringe und die Gurkenscheiben in die Pfanne geben und unter Rühren ca. 2 Min. garen. Die Tomatenwürfel einstreuen und 1-2 Min. mitgaren. Dann die Crème fraîche unterrühren und die Sauce aufkochen lassen.
6. Das Fleisch mit dem ausgetretenen Saft in die Sauce rühren und darin wieder erwärmen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Dill unterheben und das Geschnetzelte sofort servieren. Dazu passen Kartoffelpüree oder Reis.