

Rezept

Geschnetzeltes mit Kürbis und Pilzen

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Kürbis und Pilzen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Butternuss-Kürbis (ersatzweise Hokkaido-Kürbis)	4 Schalotten
350 g Kalbsschnitzel	250 g braune Champignons
1 TL Mehl	Salz, Pfeffer
125 ml trockener Weißwein (ersatzweise Rinderbrühe)	4 EL Butterschmalz
1/3 Bund Petersilie	200 g Sahne
	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 33 g F, 23 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Kürbis schälen und putzen, Fruchtfleisch in ca. 0,5 cm×3 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden.
2. Fleisch trocken tupfen und klein schnetzeln, salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abschütteln, sodass das Fleisch nur leicht davon überzogen ist. In einer großen, beschichteten Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin bei großer Hitze rundum anbraten, bis es leicht bräunt. Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch samt Bratensaft in einen tiefen Teller geben.
3. Übriges Butterschmalz (2 EL) in die Pfanne geben. Die Schalotten bei kleiner Hitze goldgelb darin andünsten. Pilze und Kürbis zugeben und unter Rühren ca. 2 Min. bei großer Hitze anbraten. Mit Wein aufgießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. offen einkochen lassen. Sahne zugießen, salzen und pfeffern. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-18 Min. köcheln, bis der Kürbis weich ist, dabei zuletzt ca. 5 Min. offen garen, damit die Sauce sämig einkocht.
4. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Fleisch samt Bratensaft unter das Kürbis-Pilz-Gemüse rühren und 3-4 Min. darin ziehen lassen. Sauce mit 2 Spritzern Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und alles mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Spätzle, Bandnudeln oder Reis.