

Rezept

Kalbfleisch mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Kalbfleisch mit Pfifferlingen, am 10.05.2026

Zutaten

4 ausgelöste Kalbskoteletts (à 150 g)	Salz
Pfeffer	4 EL Öl
500 g Pfifferlinge	1 Zwiebel
50 g Räucherspeck	2 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in 2 EL Öl pro Seite 2 Min. anbraten. In die Form geben und 30 Min. im Ofen garen. Pfanne beiseite stellen.
2. Inzwischen Pilze putzen. Zwiebel schälen, mit dem Speck fein würfeln. Beides im restlichen Öl in der Pfanne 1 Min. anbraten. Pfifferlinge dazugeben, 5-7 Min. bei starker Hitze braten. Salzen, pfeffern und die Petersilie untermischen.