Rezept

Kalbfleisch mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Kalbfleisch mit Pfifferlingen, am 18.04.2024

Zutaten

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