Rezept

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen

Ein Rezept von Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, am 03.07.2025

Zutaten

800 g	mehligkochende Kartoffeln
600 g	Kalbsschnitzel (vom Metzger schnetzeln lassen)
400 g	Champignons
	Pfeffer
100 ml	Weißwein (ersatzweise Kalbsfond, aus dem Glas)
1 Bund	Petersilie
	Salz
2	Schalotten
2 EL	neutrales Pflanzenöl
1 EL	Butterschmalz
150 g	Crème fraîche
1 TL	Mehl
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, 2 cm groß würfeln, in einem Topf mit Wasser bedecken und kräftig salzen. Das Wasser aufkochen und die Kartoffeln darin in 10-12 Min. weich kochen.

2. Inzwischen das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen jeweils 2-3 Min. anbraten, salzen und pfeffern, dann aus der Pfanne nehmen.

3. Das Butterschmalz zum Bratensatz in die Pfanne geben. Schalotten und Pilze darin 3 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, 3 Min. einkochen lassen. Crème fraîche und Mehl verrühren, einrühren und die Sauce aufkochen lassen. Fleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Min. zugedeckt köcheln lassen.

4. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, wieder in den Topf geben, die Hälfte der Petersilie und die Butter dazugeben. Den Deckel auflegen und den Topf kräftig rütteln, bis alle Kartoffelstückchen mit Petersilienbutter umhüllt sind. Die übrige Petersilie unter das Geschnetzelte rühren und dieses mit den Kartoffeln auf vier vorgewärmten Tellern anrichten.