

Rezept

Kalbsragout mit Fenchel

Ein Rezept von Kalbsragout mit Fenchel, am 18.04.2026

Zutaten

350 g mageres Kalbfleisch (Schnitzfleisch)	Salz
weißer Pfeffer	2 TL Mehl
2 Frühlingszwiebeln	1 kleine Dose Champignonköpfe (115 g Inhalt)
1 EL Butter	1 TL Fenchelsamen
100 ml Gemüsebrühe	1 EL Sahne
1 EL fein gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch mit Küchenpapier trockentupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Leicht salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die hellen Teile fein hacken. Die Pilze abgießen und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.
3. Die Butter in einer Stielkasserolle erhitzen. Die Fleischwürfel darin bei mittlerer Hitze unter kräftigem Schwenken hell anbraten. Den Fenchel und die Frühlingszwiebeln darüber streuen. Kurz andünsten. Die Champignons mit etwas Abtropfflüssigkeit einrühren. Die Brühe zugießen. Das Ragout kräftig durchrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten.
4. Die Sahne unterziehen und das Ragout nochmals abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Bandnudeln.