

Rezept

Schwäbisch eingemachtes Kalbfleisch

Ein Rezept von Schwäbisch eingemachtes Kalbfleisch, am 23.04.2024

Zutaten

125 g Mehl	¼ l Milch
2 Eier (Größe M)	Salz
400 g mageres Kalbfleisch (Schnitzel oder Lende)	200 g ganz kleine Champignons
1 Zwiebel	50 g Butter
200 ml Kalbsfond (Glas)	75 ml Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
125 g Sahne	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	1 EL Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Für die Eierkuchen Mehl mit Milch, Eiern und 1 Prise Salz verrühren, etwa 15 Min. quellen lassen. Backofen mit flachen Tellern auf 50° vorwärmen.
2. Das Kalbfleisch in nussgroße Stücke schneiden. Champignons säubern und putzen. Die Zwiebel schälen. 30 g Butter aufschäumen lassen und die Zwiebel darin kurz andünsten. Die Fleischwürfel zugeben und in etwa 7 Min. rundum hell anbraten. Die ganzen Pilze zugeben. Kalbsfond, Wein und die Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. garen.
3. Den Teig durchrühren und in der restlichen Butter nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen, auf den Tellern im Backofen warm halten.
4. Den Deckel vom Kalbsragout abnehmen und die Sauce bei etwas stärkerer Hitze noch ein wenig einkochen lassen. Mit Zitronenschale und den Kapern würzen, abschmecken und auf die Pfannkuchen verteilen.