

Kalbfleisch-Karotten-Pfanne



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 300 g Karotten
- 100 g Champignons
- 500 g Kalbsgeschnetzeltes
- 1 EL Bratbutter
- 2 dl Weisswein
- 1,5 dl Bratensauce
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch

Kalbsgeschnetzeltes an Weisswein-Rahm-Sauce mit Champignons, Karotten und Schnittlauch aus der Pfanne schmeckt zu Teigwaren wie Nüdeli einfach gut.

Zwiebel fein hacken. Karotten längs halbieren und in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden.

Champignons vierteln.

Geschnetzeltes portionenweise in etwas Bratbutter anbraten, beiseitestellen.

Zwiebel, Karotten und Champignons in derselben Pfanne in restlicher Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Bratensauce und Rahm begeben, etwas einkochen lassen. Fleisch begeben, nur noch warm werden lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüberstreuen.