

Kalbsrahmgeschnetzeltes in der Folie



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel mittelgross
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Champignons braun
- 3 Zweige Rosmarin
- 600 g Kalbfleisch geschnetzelt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Tomatenpüree gehäuft
- 1 Teelöffel Paprika edelsüss
- 2 dl Weisswein
- 4 Esslöffel Sojasauce
- 2 dl Rahm
- 2 Esslöffel Cognac
- 4 Stück Bratschlauch von je ca. 30 cm Länge

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der sehr heissen Bratbutter in 3 Portionen jeweils 1 Minute anbraten; das Fleisch soll innen noch roh sein. Aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen auf ein Blech geben.

Im Bratensatz zuerst Zwiebel und Knoblauch andünsten. Dann die Pilze und den Rosmarin beifügen und kurz mitdünsten. Tomatenpüree und Paprikapulver beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein und Sojasauce ablöschen und alles 5 Minuten kräftig kochen lassen. Zuletzt den Rahm und den Cognac beifügen und nochmals so lange kochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Sauce zum Fleisch geben und alles gut mischen. Das Fleisch auf die 4 Bratschläuche verteilen und diese mit Küchenschnur oder den mitgelieferten Klammern verschliessen. Das Geschnetzelte bis zur Zubereitung kühl stellen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

Die Päckchen auf ein Blech legen und im heissen Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten backen. Die Folie darf nicht die Heizschlange berühren. Aus dem Ofen nehmen und das Fleisch in den Päckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten.