

## GESCHNETZELTES AN ORANGEN-KÜMMELSAUCE

### ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Kalbfleisch, z. B. Eckstück  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Kümmel  
1,5 dl Gemüsebouillon  
1,8 dl Saucenhalbrahm  
wenig abgeriebene Orangenschale  
1 EL Dill, fein geschnitten

Orangenzesten und Dill zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Das Fleisch portionenweise in heisser Bratbutter anbraten. Herausnehmen, auf eine Platte geben, würzen. Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.

**2** Zwiebeln und Kümmel im restlichen Bratfett andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, etwas einkochen lassen.

**3** Rahm dazugiessen, sämig einkochen. Orangenschale, Dill und Fleisch zugeben, kurz heiss werden lassen, garnieren.

Dazu passen Reis, Nudeln oder Kartoffeln.  
Statt Orangen- Zitronenschale verwenden.

