

KALBFLEISCHWÜRFEL AN SAFRANSAUCE

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

600 g Kalbfleischwürfel, zum Kurzbraten, in 1½ cm grosse Würfel geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

Salz P

Peffer aus der Mühle

Safransauce:

50 g Lauch, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Briefchen Safran

1 dl Pernod, Weisswein oder Fleischbouillon

ca. 1 dl Fleischbouillon

2 dl Rahm

Salz

Peffer aus der Mühle

Lauchstreifen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Portionenweise in heisser Bratbutter 2-3 Minuten braten, würzen. Herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte geben. 15-20 Minuten im auf 100 °C vorgeheizten Ofen durchziehen lassen.

2 Für die Sauce Lauch, Knoblauch und Safran in der restlichen Bratbutter andämpfen. Mit Pernod, Weisswein oder Fleischbouillon ablöschen, einkochen. Bouillon und Rahm dazugliessen, sämig einkochen, würzen.

3 Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Fleisch darauf geben, garnieren.

Dazu passen Kartoffelstock, Nudeln oder Reis.

