

KALBSGESCHNETZELTES AN SAFRAN-GEMÜSE-SAUCE



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

*Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
Zubereitung: ca. 30 Minuten*

Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Kalbfleisch
Bratbutter oder Bratcrème
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

1 Schalotte, fein gehackt
je 200 g Rüebli und Pfälzerrüebli, gerüstet, in Julienne geschnitten
1 Lauchstängel, ca. 70 g, gerüstet, in Julienne geschnitten
0,5 dl Weisswein oder Fleischbouillon
2,5 dl Fleischbouillon
1 Briefchen Safran
1,8 dl Saucenhalbrahm



ZUBEREITUNG

- 1** Fleisch in 2 Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2** Schalotte, Rüebli, Pfälzerrüebli und Lauch in wenig Bratbutter andämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Safran im Saucenrahm auflösen, unter Rühren dazugeben, aufkochen, 4-5 Minuten köcheln. Fleisch beifügen, erhitzen, abschmecken.