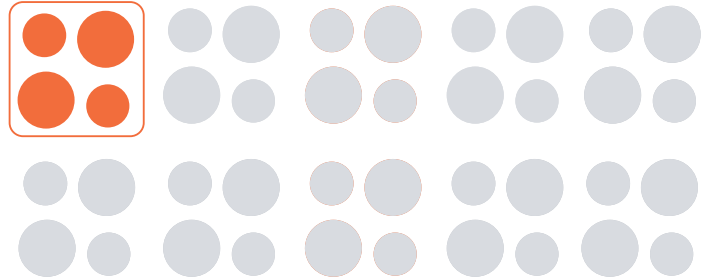
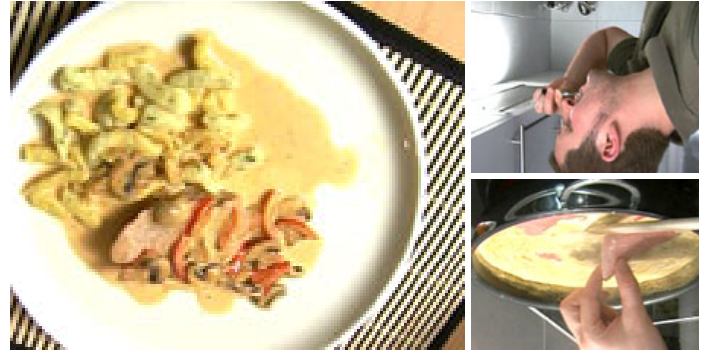


ZUTATEN



KALBSHUFT AN SHERRY-RAHMSAUCE
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Rolf Zwicky

Zutaten für 4 Personen
8 Schnitzel (2 cm) von der Kalbshuft (auch "runda Mockä" genannt)
1 grosse Zwiebel
1 rote Peperoni
150 gr Champignons (wenns geht dunkle)
7,5 dl Vollrahm
1 Schuss Sherry (Tio Pepe)
evt. Petersilie
1 EL Öl
Paprika süss
Salz
Pfeffer
Bouillon (Gemüsebouillon-Pulver)

Zubereitung

1. Zwiebel hacken, Peperoni in Streifen und Champignons in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel andünsten, Peperoni und Pilze dazugeben und mitdünsten. Würzen mit Paprika, Pfeffer und etwas Bouillonpulver/Salz.
3. Rahm und einen Schuss Sherry dazugeben.
4. Fleisch in die Sauce geben und bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Sollte sich der Besuch verspäten: Fleisch in der Sauce bei 90 bis 100 Grad im Backofen ziehen lassen. (Rolf: «Tip-Top geeignet für Single-Haushalte, in denen man Koch und Gastgeber gleichzeitig ist – man kann alles wunderbar vorbereiten und hat null Stress.»)
5. Wer mag, dekoriert das Ganze noch mit Petersilie.

Dazu passt:

Nudeln. Wenn man das Wasser zu Beginn aufsetzt, kann man, sobald es kocht, Pasta dazugeben und gleichzeitig das Fleisch in die Sauce legen – dann ist beides gleichzeitig bereit.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG