



Kalbschnitzel mit Mohnsauce

FÜR 4 PERSONEN

8 Kalbschnitzel, je ca. 60–70 g,

Salz, Pfeffer, Bratbutter oder Bratcrème

Sauce: 1 dl Marsala oder Apfelwein, 1dl Boullion,
1 EL Mohnsamen, 200 g Crème Fraîche Champignons,
Salz, Pfeffer

1. Kalbschnitzel würzen. In Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Warm stellen.
2. Für die Sauce Bratsatz mit Marsala oder Apfelwein und Bouillon auflösen. Mohnsamen beifügen und etwas einkochen. Crème Fraîche dazugeben, durchkochen und würzen.



Escalope de veau avec sauce au pavot

POUR 4 PERSONNES

8 escalopes de veau, de 60–70 g ch
beurre ou crème à

Sauce: 1 dl de Marsala ou de cidre, 1 dl de br
1 cuillerée de graines de pavot, 200 g de Crè
champignons, sel, poivre

1. Epicer l'escalope de veau. La faire dorer des dans le beurre à rôtir. Garder au chaud.
2. Pour la préparation de la sauce, déglacer les su cuisson avec le Marsala ou le cidre et le boullion. Ajouter les graines de pavot et laisser réduire. Compléter avec de la Crème fraîche, laisser mijoter et épicer.



Crème Fraîche

SAISON

Champignons · Ai funghi prataioli

SAUERRAHM · CRÈME ACIDULÉE
PANNA ACIDULA

MIGROS
data

Verkaufen bis
A vendre jusqu'au
Da vendere entro il

04.10.02

max
+6°C

Mindestens haltbar bis
A consommer de préf. av. le
Da consumare pref. entro il

08.10.02

200g

2.70