



M *Erschienen in MM-Ausgabe 1*
M *3. Januar 2012*

Autor

Melchior Imboden

Fotograf

Mirjam Gras



[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Kartoffelomelette mit ...

Kartoffelomelette mit Kalbsgeschnetzeltem

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kartoffel
------	-----------

2	Eier
---	------

1 dl	Milch
------	-------

5 EL	Mehl
------	------

1 TL	getrockneter Majoran
------	----------------------

1 TL	Salz, Pfeffer
------	---------------

2	Knoblauchzehe
---	---------------

etwas	Bratbutter
-------	------------

Kalbsgeschnetzeltes

1 Stange/n	Lauch
------------	-------

600 g	geschnetzeltes Kalbfleisch
-------	----------------------------

1 EL	Mehl
------	------

1 EL	Bratbutter
------	------------

4-5 Zweig	Thymian
-----------	---------

5 cl	Sherry
------	--------

2 dl	Rahm
------	------

1 dl	Kalbsfond
1 EL	Maisstärke

Zubereitung

1



Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel reiben. Gut ausdrücken. Eier, Milch, Mehl, Majoran und Salz dazugeben. Mit Pfeffer würzen, Knoblauch dazupressen. Alles gut mischen.

2



Backofen auf 60 Grad vorheizen. Etwas Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Pfannenboden bis zum Rand 2 bis 3 Millimeter dick mit Kartoffelteig ausstreichen. Omelette bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Fertige Kartoffelomelette im Backofen warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

3



Lauch in Ringe schneiden. Geschnetzeltes mit Mehl bestäuben, Bratbutter erhitzen. Fleisch portionenweise bei grosser Hitze darin rundum sehr kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben. Lauchringe und Thymian in der Pfanne anbraten. Fleisch dazugeben, mit Sherry ablöschen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4



Rahm mit Kalbsfond und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren zum Fleisch giessen und aufkochen. Sauce kurz köcheln lassen.

5



Kartoffelomeletten auf Teller legen. Geschnetzeltes auf eine Omelettenhälfte verteilen und mit der anderen Hälfte zudecken. Mit Salat servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	720 kcal	Eiweiss:	40 g
Fett:	35 g	Kohlenhydrate:	51 g

MM.ch

Auf [migrosmagazin.ch](https://www.migrosmagazin.ch) [einloggen](#), um alle Funktionen von migrosmagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Kommentar verfassen

1 Kommentar

Esther Gantenbein [Gast]

*Geschrieben vor
1 Woche, 6 Tagen*

Sehr schönes Rezept. Das werden meine Kinder und mein Mann lieben. Schade nur, dass nicht jeder Schritt ein Bildchen hat. Meine Kinder kochen jeweils mit - Bilder machen das Kochen einfach.



Copyright © 2011 Migros-Genossenschafts-Bund. All rights reserved.