

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin und Landfrau Anita Mosimann aus Affoltern i. E., BE)

Zutaten:

- 800 g Geschnetzeltes vom Kalb, (Nuss oder Huft)
- Fleischwürze
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 6-8 Cornichons, fein gehackt
- 2 EL Mehl
- 2.5 dl Weisswein
- 2.5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Saucenbinder oder Maizena, für den Fall, dass die Sauce zu dünn ist

Zubereitung:

Das Fleisch mit Fleischwürze würzen. Das Olivenöl einer Bratpfanne erhitzen und das Kalbfleisch portionenweise scharf anbraten. Mit Mehl bestäuben und umrühren. Dann die Zwiebeln und die Cornichons zugeben. Kurz umrühren und mit Weisswein ablöschen. Nicht einkochen lassen. Den Rahm sofort zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen: Rösti, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelstock, Ofenkartoffelschnitze, Reis oder Nudeln.