

Geschmorte Kalbsbrustschnitten



Zutaten für 12 Personen:

12	Kalbsbrustschnitten je 200 g
	Salz, Pfeffer
etwas	Mehl
etwas	Öl zum Anbraten

Sauce:

1dl	Bratbutter
150 g	Mehl
2	gehackte Zwiebeln
4	gespresste Knoblauchzehen
4	in Würfel geschnittene Tomaten
2 TL	Oregano
4 dl	Weisswein
2 lt	Bouillon oder Kalbsfond
2 dl	Rahm
etwas	gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch würzen, im Mehl wenden, leicht anklopfen und dann im heissen Öl gut anbraten und beiseite stellen

Die Zwiebeln, Knoblauch und Oregano in der Bratbutter in einem grossen Schmortopf andünsten und hellgelb werden lassen, das Mehl zuschütten und zu einer Mehlschwitze verrühren.

Mit dem Wein und der Bouillon oder Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Die Tomatenwürfel zugeben und die Kalbsbrustspitzen zur Sauce legen und ca. 50 Min. köcheln lassen.

Wenn sie gar sind aus der Sauce nehmen und warmstellen.

Die Sauce nochmals aufkochen, den Rahm und Petersilie zugeben, pikant abschmecken und über das Fleisch giessen.