

Kalbsgeschnetzeltes mit Bärlauch



Zutaten für 10 Personen:

2 kg Kalbsgeschnetzeltes
150 g Mehl
200 g Butter
2 gehackte Zwiebeln
3 gehackte Knoblauchzehen
3 dl Weisswein
1 lt Kalbsfond oder Bouillon
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Gewürze
frischer, fein geschnittener Bärlauch
4 cl Cognac oder Brandy

Zubereitung:

Das Kalbsgeschnetzelte würzen mit 1/3 der Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, danach aus der Pfanne stechen.

Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen.

Zwiebeln, Knoblauch in einer Pfanne mit dem Rest der Butter andämpfen, das Mehl im Sturz begeben und verrühren, bis sich die Mehlschwitze von der Pfanne löst.

Alle Flüssigkeit begeben und bei kleinem Feuer unter stetem Rühren leicht einkochen.

Fleisch und den fein geschnittenen Bärlauch zufügen, evtl. etwas abbinden, aufkochen.

Den Cognac oder Brandy zugießen und abschmecken.