



Kräuterseitling- Pfännchen mit Kalbsfilet

Zutaten

- 300 g Kräuterseitlinge
- 50 g Zwiebeln
- 500 g Kalbsmedaillons
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 100 ml Wasser
- 50 ml Weißwein
- 2 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 50 ml Schlagsahne
- etwas Soßenbinder für helle Soßen

Zubereitung

1. Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden.
2. Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
3. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Kalbsmedaillons auf jeder Seite ca. 1 Min. braten, herausnehmen und warmstellen. Im Bratensatz Zwiebel und Kräuterseitlinge braten, bis das ausweichende Wasser verdampft ist. Wasser und Weißwein zugießen und unter Rühren aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. köcheln lassen.
4. Maggi Klare Brühe und Sahne zufügen und kurz aufkochen lassen. Mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden.
5. Die Kalbsmedaillons wieder zu den Pilzen in die Pfanne geben und nochmals kurz erwärmen. Dazu passen Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	434 kcal
Fett	18 g
Protein	58 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen