

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Geschnetzeltes in Senfrahm
Kalbsgeschnetzeltes in Senf- Sahnesoße

Zutaten für (für 4 Personen):

500 g Kalbsschnitzel,
2 große Zwiebeln,
3 EL Sonnenblumenöl,
1 Becher Schlagsahne (200g),
1 EL Mehl,
2-3 EL Dijon-Senf,
Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
½ TL getrockneten Thymian,
1 EL gehackte mooskrause
Petersilie,
etwas weißen Soßenbinder,



Zubereitung:

Das Fleisch kurz kalt abspülen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebel schälen und mit dem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln. Die Hälfte der Zwiebeln mit Salz betreuen. 5 Min. warten. Jetzt spülen Sie die Zwiebeln unter fließendem Wasser ab und trocken sie mit dem Haushaltstuch ab. Dann - und das muss schnell gehen - bestäuben Sie die Zwiebeln mit Mehl und rösten sie in einer großen Pfanne goldgelb. Auf Haushaltspapier zum Entfetten ausbreiten.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin anbraten und herausnehmen. Danach die andere Hälfte der Zwiebelringe goldbraun anbraten, Fleisch dazugeben und mit 3/8 L Wasser ablöschen. Thymian dazugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit dem Senf und Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Andicken der Soße etwas Soßenbinder unterrühren und kurz aufkochen lassen.

Zum Schluss über das Geschnetzelte die Zwiebelringe und die Petersilie streuen und servieren.

Als Beilagen passen Brokkoli und Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln.