

Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel

Fleisch-Gerichte » Kalb

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg kl. Kartoffel(n)
- » 7EL Öl
- » 1EL Rosmarin
- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g schwarze Oliven
- » 370ml Dosentomaten
- » 2EL Tomatenmark
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 1EL Kräuter (italienische)
- » 1 Prise Zucker
- » 4 Kalbsschnitzel

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gut waschen und halbieren. Ein Blech mit 3EL Öl bepinseln, mit 1TL Salz und Rosmarin bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf legen, ca. 30min im Ofen backen.

2. Für die Soße die Zwiebel abziehen, hacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Tomaten, -mark und Brühe zufügen, etwas einkochen lassen. Oliven unterheben. Mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern, sowie Zucker abschmecken.

3. Fleisch abbrausen, trockentupfen. In 2EL Öl von beiden Seiten insgesamt ca. 5min braten, salzen, pfeffern. Mit Kartoffeln und Soße anrichten.

Nährwerte: 590kcal/E38g/F28g/KH43g pro Portion

angelegt am: 13.06.2003

Rezept-Nr: 360

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke