Pilztopf mit Kalbfleisch

Pilz-Gerichte

Zutaten (8 Personen)

- » 1kg Kalbsfleisch
- » 200g Frühstücksspeck
- » 400g Pfifferlinge
- » 400g braune Champignons
- » 400g Shiitakepilze
- » 3 Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 3 EL Butterschmalz
- » Salz & Pfeffer
- » 1-2 TL Thymian
- » 250ml Weißwein
- » 800ml Kalbsfond
- » 400g Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung guten Supermarkt



Kosten 16-20€



Zubereitungszeit 61-90min

Zubereitung

- 1. Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Speck fein würfeln. Pilze putzen, waschen und evtl. kleiner schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden.
- 2. Fleisch im heißen Butterschmalz kräftig anbraten, herausnehmen. Speck im Bratfett knusprig auslassen. Pilze ca. 5min mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten.
- 3. Fleisch wieder in den Topf geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Wein, Fond und Sahne angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 30min schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwerte: 590kcal/E37g/F37g/KH18g pro Portion

angelegt am: 20.04.2005 Rezept-Nr: 1824

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