

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