



## Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen und Erbsen

Steinpilze und Erbsen harmonieren gut mit dem zarten und milden Kalbfleisch, sie geben guten Geschmack, ohne das Fleischaroma zu überdecken. Dabei liefert der trockene Wermuth Noilly Prat dem Gericht einen runden Grundgeschmack und wenig Peperoncino sorgt für etwas Pepp.

Für Geschnetzeltes ist Fleisch vom Stotzen, vor allem das Eckstück (Bäggli), die runde und flache Nuss geeignet. Das zarte Fleisch darf nur ganz kurz gebraten werden, damit es auch zart bleibt. Darum wird es zuerst kurz angebraten und wieder aus der Pfanne genommen, bevor man die Sauce zubereitet. Zum Schluss wird das Geschnetzelte nochmals in der Sauce aufgewärmt. Es ist schnell zubereitet, nach rund 15 Minuten ist es zum Anrichten bereit.

### Zutaten (1 Portion)

130g	Kalbsgeschnetzeltes
20g	Zwiebel
1	kleiner Peperoncino
50g	Erbsen aufgetaut
10g	Steinpilze getrocknet
5cl	Noilly Prat
5cl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Steinpilze ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.

Kalbsgeschnetzeltes salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und leicht vermischen.

Zwiebel eher fein hacken, Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herauschaben und die Schote zu feinen Streifchen schneiden. Steinpilze zu ungefähr gleich grossen Stücken wie das Geschnetzelte schneiden.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Kalbfleisch locker verteilt in die Pfanne geben. Nach 1 Minute Fleisch mit einer Gabel wenden, eine weitere knappe Minute braten und aus der Pfanne nehmen. Temperatur etwas zurückstellen. Grössere Mengen etappenweise anbraten.

Zwiebel und Peperoncino 2-3 Minuten andünsten, mit Noilly Prat ablöschen, kurz aufkochen, Bouillon zugliessen, Steinpilze, Erbsen und Oregano zugeben und 8 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm einrühren und das Fleisch wieder zugeben. 2 Minuten leicht köcheln lassen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Zu Beginn nur die Hälfte des Peperoncino zugeben, den Rest nach Bedarf in die köchelnde Sauce geben







