



## Kalbsgeschnetzeltes mit Senf

600 g	Kalbfleisch geschnetzelt
1 EL	Senf
1 dl	Rahm
$\frac{1}{2}$ TL	Zucker
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{4}$ TL	Rosmarinpulver
$2\frac{1}{2}$ EL	Zwiebeln gehackt
$1\frac{1}{2}$ dl	Weisswein
$\frac{1}{2}$ TL	Zitronenschale gerieben
1 Prise	Cayennepfeffer
1 TL	Paprika

Senf mit Rahm und Zucker vermischen, 15 Min. ziehen lassen. Bratbutter in Bratpfanne erhitzen. Fleisch kurz anbraten. Hitze so regeln, dass das Fleisch keinen Saft abgeben kann. Sobald es gar ist (ca. 5 Min.) aus der Pfanne nehmen und auf Rechaud warm halten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin bestreuen. Zwiebeln im Bratenfond anziehen lassen, Senf-Rahm-Mischung beigegeben und gut verrühren. Wein, Zitronenschale, nochmals Salz und Pfeffer beigegeben und alles aufkochen, Fleischsaft vom warmgestellten Fleisch dazugeben mit Cayennepfeffer abschmecken und einige Minuten eindicken lassen. Sauce über Fleisch anrichten und mit Paprikapulver bestreuen. Dazu passen: Röschti oder feine Nüdeli

En Guetä

