



Kalbsvoressen an Paprikasauce

800 g	Kalbsvoressen
	Öl oder Bratbutter
1 TL	Salz
$\frac{1}{2}$ TL	Pfeffer
2 EL	Mehl
$1\frac{1}{2}$ EL	Paprika
2 dl	Weisswein
$1\frac{1}{2}$ dl	Fleischbouillon
2 dl	Vollrahm oder Saucrenrahm



Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl oder Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Salz, Pfeffer und Mehl mischen. Fleisch portionenweise darin wenden, portionenweise anbraten. Alles Voressen in den Brattopf zurückgeben, Paprika drüberstreuen, mischen. Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen. Die Bouillon da zugießen. Zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren auf kleinem Feuer ca. 1 Std. schmoren, nach Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Den Rahm beifügen, etwas einkochen lassen.



En Guetä

BEWA
Küchen