

## **Kalbsgeschnetzeltes**

Zutaten: für 4 Personen

600 g Kalbfleisch (Schulter oder Schlegel)  
100 g Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten  
2 EL Mehl  
30 ml Öl zum Anbraten  
80 ml Weißwein  
25 g Butter  
400 ml Kalbsfond  
80 ml Sahne

Würzmittel:

ein Kräuterbündel, bestehend aus in ein Lauchblatt eingebundener Rosmarin, Salbei, Petersilienstängel, Knoblauch und einer halben Karotte  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

Zubereitung

Das Kalbfleisch gleichmäßig schnetzeln (in dünne Scheiben schneiden), salzen und pfeffern, mit Mehl bestreuen und im heißen Öl auf allen Seiten anbraten, mit dem Weißwein ablöschen.

Die Zwiebel in der Butter dünsten und zum Fleisch geben.

Mit der Kalbsbrühe aufgießen, das Kräuterbündel begeben und das Fleisch weich dünsten.

Das Geschnetzelte mit der Sahne verfeinern und servieren.

Garzeit: etwa 40 Minuten