

Rezept der Woche

Wiener Kalbsrahmbraten mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kalbsbraten (Nuss), 60 g Butterschmalz, 4 Schalotten,
¼ Liter Weißwein trocken (Riesling), 250 g Schmand, 80 g Schinkenspeck,
400 g Pilze, z.B. Pfifferlinge oder Champignons, Salz und Pfeffer,
etwas frisch gehackte Petersilie

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.

40 g Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten.

Schalotten zufügen und kurz mitbraten.

Den Riesling zugießen und alles ca. 50 Min. schmoren.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Schmand in den Bratenfond einrühren und mit Salz abschmecken.

Den klein gewürfelten Speck in einer Pfanne in 20g Butterschmalz anbraten.

Die geputzten Pilze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne 15 Min. dünsten.

Den Kalbsbraten in Scheiben tranchieren und auf einer Platte anrichten.

Mit der Sauce begießen, die Pilze rundum an der Platte begeben und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Als Beilage reicht man Klöße, Semmelknödel oder Röstkartoffeln