

Zutaten: für 4 Portionen

800g Kalbfleisch (aus der Schulter)
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Rosmarin
100g Zwiebel
100g Sellerie
4-2 Tomaten
100g kleine Champignons
100g Perlzwiebeln
200ml Weißwein
1 EL frisch gehackte Kräuter
Worcester-Sauce
1 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Das Kalbfleisch unter fließenden Wasser abspülen, trockentupfen, in Streifen schnetzeln. Öl erhitzen und das geschnitzte Fleisch darin kross anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin würzen. Die Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden. Die Sellerie säubern, in Würfel schneiden. Die Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden. Champignons säubern mit dem Gemüse zum Fleisch geben. Perlzwiebeln ebenfalls zum Fleisch geben und mit dem Weißwein ablöschen. Alles in einem ungelochten Garbehälter geben. Den Garbehälter in den Garraum schieben.

Einstellung: 120°C, Garzeit: 25-35 Minuten

Die frisch gehackten Kräuter nach dem Garen zufügen, mit der Worcester- Sauce

abschmecken und mit 1 EL Creme fraiche vefeinern.

Dazu servieren Sie Reis.

Achtung: Geben Sie zum Garen nicht mehr Flüssigkeit zu als im Rezept angegeben, sonst kann es zum Überschäumen kommen. Erhöhen Sie bei Bedarf die Flüssigkeitsmenge erst nach den Garen, z.B. duch Aufgießen mit heißer Brühe.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf