



Kalbskotelett mit Kräuterseitlingen und Knödeln

Zutaten:

300g Kräutersaitlinge

1 Zwiebel, mittelgroß

2 Knoblauchzehen

3 Stängel Rosmarin

4 Stängel Petersilie

4 Stück Pfanni Knödel

2 Stück à 200g Kalbskotelett

Salz, Pfeffer zum würzen

Öl zum anbraten

50 ml Rotwein

200ml Knorr Sauce zum Braten, dunkel

100g Schinkenspeck

Zubereitung:

Zunächst die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, die Zwiebel und die Knoblauchzehe würfeln. Rosmarin und Petersilie fein hacken.

Die Knödel nach Anleitung in ausreichend Wasser kochen.

Die Koteletts abwaschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die Koteletts von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend mit Rosmarin würzen, in Alufolie wickeln und bei 80°C im Ofen ziehen lassen.

In der gleichen Pfanne dann Zwiebeln und Knoblauch anbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Knorr brauner Sauce auffüllen.

In einer weiteren Pfanne die Kräuterseitlinge mit dem Speck anbraten und nach kurzer Zeit die gehackte Petersilie dazugeben.

Das Kotelett dann auf einem Teller mit Pilzen und Knödel anrichten und alles mit der Sauce versehen.