

Kalbsgeschnitzeltes mit Ingwer und Limette



Meine Wahl.

Gesamtzeit: 30 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Geschnitzeltes vom Schweizer Kalb
- 200 g** Basmatireis
- Salz
- 3** Lorbeerblätter
- 2 cm** Ingwer
- 2** Knoblauchzehen
- 4** Kardamomkapseln
- 1 Bündel** Frühlingszwiebeln
- 30 g** Butter
- 3 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 200 g** saurer Halbrahm
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL** Limettensaft
- 1 Stiel** Thai-Basilikum

Nährwerte

1 Portion (ohne Endiviensalat) enthält ca.:

- 540** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 41 g** Kohlenhydrate
- 23 g** Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Über 80% unseres Tierfutters stammen aus der Schweiz.

Wenn Soja importiert wird, stammt es zu über 90% aus nachhaltiger Produktion.

Zubereitung

- 1** Kalbsgeschnitzeltes 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Reis mit der doppelten Menge Wasser, etwas Salz und den Lorbeerblättern in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und zugedeckt quellen lassen.
- 3** Ingwer und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kardamom zerstoßen.



Meine Wahl.

- 4 Frühlingszwiebeln putzen und längs halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln bei milder Hitze 5–6 Minuten braten. Gelegentlich wenden.
- 5 Öl in einer grossen Pfanne bei starker Hitze erhitzen. Kalbsgeschnetzeltes darin portionsweise 2–3 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 6 Ingwer und Knoblauch ins Bratfett geben. Bei milder Hitze anbraten, bis der Knoblauch knusprig ist. Kardamom und Sauerrahm zugeben, gut rühren und kurz aufkochen. Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Thai-Basilikum fein schneiden und unterheben.
- 7 Frühlingszwiebeln dazugeben, alles kurz erwärmen und mit dem Lorbeerreis servieren.
Dazu passt Endiviensalat.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.