
 Gesamtzeit: 40 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb (z.B. aus der Nuss)  
Pfeffer aus der Mühle
- 200 g** Champignons
- 1** Zwiebel
- 40 g** Butter
- 1.5 dl** trockener Weisswein
- 2.5 dl** Rahm
- 1 dl** Bouillon  
Salz
- 1 Bund** Peterli

## Nährwerte

1 Portion (ohne Rösti) enthält ca.:

- 460** kcal
- 35 g** Eiweiss
- 4 g** Kohlenhydrate
- 33 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

## Tipp

Statt Kalbfleisch kann auch Poulet- oder Schweinefleisch verwendet werden. In der Metzgerei schneidet man dir das Fleisch auch gerne vor.

## Zubereitung

- 1** Das Kalbfleisch in feine Streifen schneiden und leicht pfeffern. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- 2** Butter in einer Pfanne erhitzen, Kalbfleischstreifen darin portionsweise anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
- 3** Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Rahm und Bouillon zugeben und cremig einkochen.



Der feine Unterschied.

- 4 Fleisch in die Sauce geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Mit gehacktem Peterli bestreut servieren.  
Dazu passt Röstli.