



Keller's Rezeptdienst

Nr. 35	November	2005
Kalbsschnitzel an Kürbisrahmsauce		

Zutaten für 4 Personen:

6-800g Kalbsnuss
1-2 El Speisefettcrème
"Le Maître Boucher"
Mit Streuwürze, z.B.
Stedy, leicht würzen

Zubereitung:

1. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen und in rund 5mm dicke Plätzli schneiden. Würzen, nach Belieben mit Mehl bestäuben.
2. In heisser Speisefettcrème je Seite 1-1.5 Min. knusprig braten, auf vorgewärmte Platte geben, im Ofen bei 60 Grad warmstellen.
3. Sauce wie unten beschrieben zubereiten.

Zutaten: Sauce

150 g Kürbis
10 g Butter
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 dl Weisswein
1/2 dl Gemüsebouillon
1 dl braune Sauce
2 dl Saucenrahm
1/2 EL Ingwer, geraffelt
Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Messerspitze
Curry Madras

Zubereitung:

1. Kürbis in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, abgiessen und beiseite stellen.
2. Butter in der Bratpfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und andünsten. Mit Weisswein ablöschen, die Gemüsebouillon hinzugeben. Alles einkochen lassen. Kürbiswürfel ebenfalls in die Pfanne geben und mit brauner Sauce und Rahm leicht aufkochen. Das Ganze mit Ingwer und Curry abschmecken
3. Als Garnitur können geröstete Kürbiskerne dienen.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch