

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Kalbsgeschnetzeltes mit grünen Spargeln an Kerbel-Limonen-Sauce



Zutaten für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Kalbfleisch
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss
400 g grüne Spargeln
1 kleine Frühlingszwiebel
½ Limone
1 Bund Kerbel
Bratbutter
1 ½ dl trockener Sherry
1 dl Hühnerbouillon
2 dl Rahm
1 Prise Zucker

STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Die Spargelstangen je nach Dicke ev. längs halbieren; schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Limonensaft auspressen. Kerbel grob hacken.

Das Kalbsgeschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Anbraten. In einer vorgewärmten Platte bei 80 Grad im Ofen warmhalten.

Im Bratensatz die Frühlingszwiebel kurz andünsten. Spargeln beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 – 4 Minuten mitbraten, bis das Gemüse nur gerade knackig ist. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Den Bratensatz mit Sherry, Bouillon und Limonensaft ablöschen. Alles auf lebhaftem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange lebhaft kochen lassen bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer sowie (je nach Säuregehalt der Sauce) mit einer Prise Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Spargeln und den Kerbel in die leicht kochende Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen. Am Schluss das Fleisch untermischen und sofort servieren.

E Guete☺!

Intro: Kalbfleisch mit grünen Spargeln an einer Kerbel-Limonensauce – die perfekte Harmonie!