



Buntes Geschnetzeltes mit edlem Gemüse nach „Leipziger Art“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel mit viel frischem Gemüse, einfach eine Augenweide

Zutaten

- Für das Geschnetzelte:
- 600 g Geschnetzeltes in dünnen Streifen oder Blättchen geschnitten (Geht mit Kalbsschnitzel oder Schweinefilet)
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Gläschen brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 El Mehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- 6 - 8 kleine, getrocknete Spitzmorcheln, eingeweicht
- 300 g grüner Spargel
- 200 g T. K. Pariser Karotten
- Etwas Speiseöl, 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Morcheln mit kaltem Wasser bedecken, ca. 15 min. einweichen. Den Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Nacheinander den Spargel in wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker "bissfest" ca. 6 - 8 min. kochen, heraus fangen, danach die Karotten ebenfalls blanchieren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das Fleisch in recht heißem Speiseöl in 2 - 3 Portionen scharf anbraten. Dabei in der Pfanne salzen und pfeffern, zunächst heraus nehmen, warm halten.

Schritt6

Etwas Butter nachgeben und die Zwiebelwürfel anschwitzen.

Schritt7

1/2 Tl Rosenpaprika und das Mehl dazu geben, 1 min. bei mittlerer Hitze "schwitzen" lassen.

Schritt8

Mit dem Weißwein aufgießen, Klumpenfrei mit dem Schneebesen verrühren und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.

Schritt9

Erst jetzt den Kalbsfond und Crème fraiche und die gut ausgedrückten Morcheln dazu geben.

Schritt10

Gern passiere ich den Einlege - Morchelfond durch eine Kaffeefiltertüte und lasse alles für ca. 10 min. auf die benötigte Menge reduzieren, pikant nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Nunmehr das Fleisch mit dem ausgetretenem Fond und dem Gemüse zum Ansatz geben; nicht mehr kochen lassen, nur noch erhitzen.

Schritt13

Dazu schmecken Teigwaren, ein leckeres Kartoffelpüree ebenso wie kleine Reibekuchen, Rösti oder auch Basmati Reis und ein Glas trockener, kühler Weißwein.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** geschnetzeltes, kalb, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-geschnetzelttes-mit-edlem-gemuese-nach-leipziger-art/>