



# Kalbsbriesröschen mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Rahm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein leichtes, „schmackiges“ Vorgericht für Freunde von Innereien, Saisonal, passt in viele Speisenfolgen

## Zutaten

- 400 g taufisches Kalbsbries (beim Metzger vorbestellen)
- 0,25 l brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- 150 g große, feste Steinpilze, geputzt
- 150 g frische, kleine Pfifferlinge
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 El Butter
- 1 Tl Mehl
- Einige Kerbelblättchen für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Kalbsbries zunächst 2 Stunden wässern, anschließend kurz für 2 min. in Salzwasser blanchieren.

### Schritt3

In Eiswasser abkühlen, putzen, Häute und Sehnen entfernen, in kleine Röschen zupfen, schneiden.

#### **Schritt4**

Die Pilze nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden.

#### **Schritt5**

Der Ansatz:

#### **Schritt6**

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. 3 Min. zusammen anbraten, salzen, pfeffern und 1 Tl Mehl darüber streuen.

#### **Schritt7**

Mit dem Kalbsfond und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren, 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

#### **Schritt8**

Nachschmecken und die gehackten Kräuter unterschwenken.

#### **Schritt9**

Die Kalbsbriesröschen mit Salz und Pfeffer sparsam würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

#### **Schritt10**

In einer Stielpfanne in schäumender Butter, bei mittlerer Hitze langsam 2 - 3 min. leicht Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt11**

Heraus nehmen und unter die sahnigen Pilze heben.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

In vorgewärmten Suppentellern anrichten, dazu genügt mit ein kleines Blätterteigkissen oder ein Fleuron.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** kalbsbriesröschen, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsbriesroeschen-mit-steinpilzen-und-pfifferlingen-in-rahm/>