

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes

Hauptgericht für 4 Personen / Zubereitungszeit 30 min

Zubereitung

1. Kalbfleisch mit Mehl bestäuben und mit Zwiebeln gut anbraten. Würzen und mit Kräuterschnaps ablöschen.
2. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Apfelstückli und Champignons anbraten und mit Weisswein ablöschen.
3. Auf die Hälfte reduzieren. Bratensauce und Rahm dazu und kurz aufkochen. Fleisch und Baumnüsse zugeben.

Zutaten

- 600 g Kalbfleisch, geschnetzelt
- 1 EL Mehl
- 1 kl. Zwiebel, gehackt
- 4 cl Kräuterschnaps (Chregter)
- 1 dl Weisswein
- 150 g Apfelstückli
- 150 g Champignons
- 1 dl Bratensauce
- 1.5 dl Rahm
- 50 g Baumnüsse
- Salz
- Pfeffer

