

Gschnetzeltes vom Kitz für 4 Personen

Share on Facebook



ZUTATEN

- 70 dag Kitzfleisch aus dem Schlögel
- 3 EL Butterschmalz
- 5 dag Butter
- 10 dag Zwiebel
- 10 dag Champignons (Eierschwammerl)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1/4 l Obers oder Crème fraîche
- 1/2 l klare Suppe (Rindsuppe, Kitzfond)
- 1/2 Stk. Bund Petersiliengrün

ANLEITUNGEN

1. Fleisch parieren und in mundgerechte blättrige Stücke schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen.
2. Fleischstücke darin portionsweise rasch kräftig anbraten. Sautiertes Fleisch zugedeckt warmstellen.
3. Zwiebel fein hacken. Butter in Pfanne geben und Zwiebel anrösten. Blättrig geschnittene Champignons oder Eierschwammerl begeben und anschwitzen. Mit Suppe ablöschen und einkochen lassen.
4. Obers oder Crème fraîche begeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Fleisch in Sauce geben und nochmals durchziehen lassen.
6. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie garnieren.
7. dazu: Spätzle, Bandnudeln, Reis oder Serviettenknödel

