

Kalbsgeschnetzeltes mit Äpfeln



2 geschälte Äpfel (z.B. Gala, Spartan oder Glockenapfel)
20 g Butter
1 1/2 EL Zucker

Entkernen, in feine Scheiben schneiden.
Erhitzen, Äpfel darin bei kleiner Hitze andünsten.
Zucker über die Äpfel streuen, leicht karamelisieren lassen, Äpfel beiseite stellen.

Öl oder Bratbutter

Stark erhitzen.

600 g Kalbsgeschnetzeltes
Salz, Pfeffer
1 EL Mehl

In Portionen anbraten, aus der Pfanne nehmen Würzen.
Darüber streuen.

2 dl Apfelsaft

Bratensatz ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen.

2 dl Bouillon

Dazugeben, zum Kochen bringen. Das Fleisch beifügen und einige Minuten köcheln lassen.

1 dl Vollrahm
50-100 g Rosinen
1 EL Calvados
1 Messerspitze Cayennepfeffer

Zum Fleisch geben, Apfelschnitze beifügen, nochmals erhitzen.

Mit Nudeln, Reis oder Spätzli servieren.

Varianten:

Das Kalbfleisch durch Hirsch- oder Rehgeschnetzeltes ersetzen, dann Wildfond anstatt Bouillon verwenden.