



*Kalbsmedaillon
an
Weissweinsauce*

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Kalbsmedaillon an Weissweinsauce mit Trauben

| | |
|-------|------------------------------------------|
| 250 g | weisse Trauben |
| 500 g | Kalbsfilet in dünne Scheiben geschnitten |
| ½ TL | Salz |
| ½ TL | Pfeffer |
| | Salbei |
| | Rosmarin |
| 1 TL | Senf |
| 1 Stk | Knoblauchzehe gepresst |
| 1 TL | Mehl |
| 1 EL | Butter |
| 2 dl | Weisswein |
| 1 TL | Maizena |
| 5 EL | Rahm |
| | Aromat |

Gewürze, Senf und Knoblauch mischen, Medaillons damit bepinseln, leicht bemehlen. In der heissen Butter kurz auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen. Bratenfond mit Weisswein ablöschen, leicht einkochen. Maizena mit Rahm glattrühren, zum Wein geben und mit Aromat abschmecken. Trauben zufügen und aufkochen, Fleisch dazugeben und nochmals erhitzen.

Dazu passen: z.B. Spätzli

En Guetä

