

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Geschnitzeltes vom Kalb in Rahm

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Es war so gegen Mitte August – da hatte »er« im Toto gewonnen! Nicht viel, es war ein ganz kleiner Gewinn. Aber die Freude war trotzdem groß, und es sollte gebührend gefeiert werden! Ich war natürlich gleich dabei, denn wenn es ans Genießen geht, da kenne ich mich aus! Mit großem Eifer gingen wir an die Vorbereitungen, und ich weiß nicht, wem es wärmer wurde: »Ihr« oder mir! Es wurde ein richtiges Festessen.

Geschnitzeltes vom Kalb in Rahm

Das Fleisch in Streifen schneiden und in Mehl wenden. Palmin im Schmortopf erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Flüssigkeit dazugießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Stärkemehl anrühren und die Tunke damit binden. Die Kräuter waschen, feinhacken und zum Schluß dazugeben. Beigaben sind Kartoffeln oder Reis, Spargel, Blumenkohl oder Erbsen, Bohnensalat. »Geschnitzeltes vom Kalb« kann auch in Pasteten gefüllt werden.

500 g Kalbfleisch
Mehl zum Wenden
40 g Palmin
¼ Liter Wasser
¼ Liter saure Sahne
Salz, Zucker
15 g Stärkemehl
Kräuter (Schnittlauch,
Petersilie, Kerbel)



