

## **Weißweinfrikassee vom Kalb**

(Rezept für 4 Personen)

### **Zutaten:**

500 g Kalbsgeschnetzeltes  
½ Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten  
5 Karotten, klein geschnitten  
200 g Champignons, blättrig geschnitten  
250 ml trockener Weißwein  
250 ml Gemüsebrühe  
1 Wacholderbeere  
1 Lorbeerblatt  
100 ml Sahne  
1 TL Mehlbutter  
1 Prise Muskatnuss  
Butterschmalz  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

In einem Topf das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe zufügen und diesen Sud aufkochen lassen.

Das Kalbsgeschnetzelte in den Topf geben, Wacholderbeere und Lorbeerblatt zufügen und 45 Minuten auf dem Herd bei niedrigster Temperatur kochen lassen.

Nach Ablauf dieser Zeit die klein geschnittenen Karotten zugeben und nochmals 15 Minuten kochen lassen, anschließend die Champignons und die Sahne begeben und mit der Mehlbutter kurz abbinden. Noch 5 Minuten einkochen lassen, Wacholderbeere und Lorbeerblatt aus dem Frikassee entfernen, pfeffern und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Mit den entsprechenden Beilagen servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!