

Gschnätzlets Wunder

für 4 Personen

Zutaten

500 g Kalbfleisch, geschnetzelt
1 Esslöffel Bratbutter für die Sauce
1 Esslöffel Bratbutter für das Fleisch
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Rosmarinzwig, gehackt
1 Teelöffel Paprika
1 Prise Curry
1 Esslöffel Ketchup
2 dl Gemüsebouillon
250 g QimiQ
1 Teelöffel Maizena
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin in Bratbutter andünsten, mit Paprika und Curry würzen. Ketchup dazu geben, kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen und einkochen lassen. QimiQ begeben, warten bis es flüssig ist. Maizena darüber streuen und gut verrühren.

Das Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Im Bratbutter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die Sauce geben und sofort anrichten.

Dazu passen Reis, Salat, Bratkartoffeln, Nudeln oder Polenta.

