École du Goût



PRINCE ORLOFF

INGRÉDIENTS

Zutatenliste für 6 Personen:

1,5 kg Kalbsbraten

12 Scheiben Hartkäse

12 Scheiben gekochter Schinken

3 Esslöffel Raps-Öl

2 Karotten

150 g Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100 ml trockener Riesling

60 ml frische Sahne

60 ml Milch

250 g Pilze

PRÉPARATION

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Knoblauch schälen und fein hacken.

Fleisch in einem Topf mit 2 Esslöffel Öl anbraten. Herausnehmen und im gleichen Topf die Karotten und 2/3 der Zwiebeln bräunen lassen. Braten wieder dazugeben und den Knoblauch und den Weißwein hinzufügen und bei geringer Hitze 1 Stunde lang köcheln lassen.

In Zwischenzeit die Champignons klein hacken und mit restlichem Öl und den restlichen Zwiebeln in einer Pfanne schmoren, bis der Saft verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch mit der Sahne vermischen.

Die Kochsäfte vom Braten filtern und mit der Milch-Sahnemischung auffüllen.

Das restliche gekochte Gemüse pürieren und in die Soße rühren.

Den Braten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwischen jede Fleischscheibe eine Scheibe Käse und eine Scheibe Schinken legen. Die Champignons darüber streuen. 20 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben.

Mit der aufgekochten Bratensoße und gedünstetem Gemüse servieren.