

# Kalb-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, Servietten-Knödeln

## Für zwei Personen

300 g Kalbfleisch	2 Zwiebeln	150 g Pfifferlinge
1 Bund glatte Petersilie	2 altbackene Brötchen	10 g Mehl
50 g Butterschmalz	1 Ei	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml trockener Weißwein	1 Muskatnuss
Öl, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Etwa eine halbe Zwiebel in etwas Butterschmalz andünsten, mit der Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Die heiße Milchlösung über das Knödelbrot geben. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Petersilie zupfen, klein hacken. Etwa die Hälfte der Petersilie zu dem Ei geben und mit dem Knödelbrot vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend eine Rolle aus der Masse formen, dann in Klarsichtfolie wickeln und diese mit etwas Öl bestreichen. Anschließend in Alufolie wickeln und in dem Wasser ziehen lassen. Die Pfifferlinge gut abbürsten und blättrig schneiden, kleinere Pilze ganz lassen. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in dünne Streifen schneiden und leicht mit dem Mehl bestäuben. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelwürfel und die Pfifferlinge in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben und gut mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch dazugeben und drei Minuten köcheln lassen. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Petersilie kurz vor dem Servieren unter das Geschnetzelte heben. Das Kalbgeschnetzelte mit den Pfifferlingen und den Serviettenknödeln auf Tellern anrichten, mit der Petersilie dekorieren und servieren.

Elisabeth Kodim am 14. November 2012