

# Kalb-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Käse-Knöpfle

## Für zwei Personen

200 g Kalbsfleisch	100 g Steinpilze	100 g Braune Champignons
100 g Pfifferlinge	3 Tomaten	1 Zwiebel
50 g Parmesan	2 Eier	150 g Mehl
1 EL Grieß	50 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
Öl, Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer	

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Parmesan reiben. Für die Knöpfle das Mehl, den Parmesan, den Grieß und die Eier mit etwas Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ins kochende Wasser reiben. Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Eine halbe Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden, mit den Tomaten zusammen vermengen. Aus Olivenöl und Balsamico-Essig eine Vinaigrette anrühren und über die Tomaten-Zwiebel-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Zwiebel klein schneiden. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und schnetzeln, in der Pfanne das Fleisch und die Zwiebeln scharf anbraten. Anschließend die Pilze hinzufügen und mit Pfeffer sowie Salz würzen. Für die Sauce das Geschnetzelte mit Fond ablöschen, mit Sahne abbinden und erneut abschmecken. Alles zusammen anrichten und servieren.

Helga Huber am 04. Juli 2013