

# Kalb-Geschnetzeltes mit Knöpfele

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbgeschnetzelte:**

400 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	1 Zitrone
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
30 g Butterschmalz	30 g Mehl	100 ml trockener Weißwein
3 Zweige Petersilie	1 EL Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die Knöpfele:**

200 g Mehl	100 ml Mineralwasser	2 Eier
2 EL Butter	1 TL Salz	Salz, Pfeffer

Für das Kalbgeschnetzelte zunächst die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Kalbsfleisch unter kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch im Bratfett des Fleisches glasig dünsten, mit etwas Mehl bestäuben und das Mehl leicht bräunen lassen. Dann mit Weißwein und Sahne ablöschen und das Fleisch wieder in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce einkochen lassen. Währenddessen die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Für die Knöpfele das Mehl mit einem Teelöffel Salz vermischen. Die Eier und das Mineralwasser dazugeben und mit dem Handrührgerät alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen und etwas Teig auf die Spätzlereibe füllen. Die Reibe auf den Topf legen und den Teig mit dem Teigschaber durch die Reibe in das Wasser drücken. Die - 7 - Knöpfele aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle abschöpfen und in der Pfanne mit der Butter warmhalten. Wenn die Sauce auf eine angenehme Konsistenz eingekocht ist, die Zitrone halbieren und das Geschnetzelte mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons in etwas Pflanzenöl anbraten, salzen und pfeffern und zum Geschnetzelten geben. Dann etwas Petersilie zupfen. Zuletzt die Knöpfele mit dem Geschnetzelten auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Lars Putensen am 15. Januar 2015