

## Blanquette vom Kalb

### Für 2 Personen

1 Zwiebel	300 g Kalbfleisch vom Hals	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
150 g Crème double	Salz, Pfeffer	100 g Karotten in Würfeln
100 g Erbsen (TK)	3 EL Brühe	3 Stiele glatte Petersilie

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, die Kalbfleischwürfel zugeben und einige Minuten mitschwitzen. Leicht mit Mehl bestäuben. Mit dem Kalbsfond ablöschen und mit dem Weißwein auffüllen. Die Crème double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Erneut abschmecken. Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter auslassen. Karotten und Erbsen in Butter mit wenig Brühe erwärmen. Das Kalbsblanquette auf einem Teller anrichten. Mit dem Gemüse bestreuen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Dazu passt Safran-Reis.

Otto Koch Freitag, 16. April 2010