

## Geschnetzeltes mit Steinpilzen in Rieslingsoße

### Zutaten:

200 g Steinpilze  
2 Schalotten  
3 EL Olivenöl  
1 TL Butter  
400 g Kalbfleisch  
1 EL Weinbrand  
250 ml Weißwein (Riesling)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
1 TL gehackter Estragon



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Steinpilze können durch Austernpilze oder Shiitakepilze ersetzt werden.

**1. Zubereiten:** Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl mit Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

**2.** Kalbsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Filet in dünne Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und unter Rühren anbraten. Weinbrand zugeben. Steinpilzscheiben hinzufügen und dünsten, dann Weißwein hinzugießen. Filetstreifen und Pilze bei mittlerer Hitze, in der geschlossenen Pfanne in 5-8 Min. gar schmoren lassen.

**3.** Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche unterrühren und erhitzen. Das Geschnetzelte mit den Estragonblättchen bestreuen. Dazu passt z.B. Wildreis und Friséesalat.

Pro Portion / Stück: E: 24 g, F: 29 g, Kh: 4 g, kJ: 1.758, kcal: 422



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Kochen von A-Z** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.