

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Kalbsgeschnetzeltem

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

400 g	Grüne Bandnudeln				Pfeffer
1	Essl. Mehl		125 ml		Kalbsfond a.d. Glas
500 g	Kalbsgeschnetzeltes		125 ml		Weißwein, trocken
1	Zwiebel		150 ml		Sahne
12	Salbeiblätter, möglichst Frisch		2	Essl.	Heller Saucenbinder Worcestershiresauce
4	Essl. Öl		1		Tomate
	Salz				

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, in eine Sieb geben und abtropfen lassen. Das Mehl auf einen Teller schütten, das Kalbsgeschnetzelte darin sorgfältig wenden, dann das überschüssige Mehl gut abschütteln. Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. 1/3 der Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne heiß werden lassen, die restlichen Salbeiblätter von beiden Seiten in dem heißen Öl anbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das restliche Öl hinzugeben und erhitzen. Das Fleisch Portionsweise im Salbeifett bei starker Hitze jeweils 3-4 Minuten anbraten. Salzen, pfeffern. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Zwiebelwürfel und die Salbeistreifen im Bratfett andünsten. Den Kalbsfond, den trocknen Weißwein und die Sahne dazugießen und einmal aufkochen lassen. Den Saucenbinder unterrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce würzen.

Die Tomate vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in die Sauce geben und darin erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit den abgetropften Nudeln, den ganzen gebratenen Salbeiblättern und den Tomatenwürfeln anrichten.