

Omas Rezeptesammlung

Kalbfleisch Mit Mandeln

Gattung: Fleisch, Kalb, Mandel, Gewürze

300 g	Kalbfleisch (fein -geschnetzelt),	1	Pfeffer, Msp. Curry,
300 g	Mandeln (geschält),	300 g	Reis ("al dente" gekocht),
40 g	Butterfett, Salbeiblätter,	1 Pack.	trockener Weißwein, Speisestärke,
1	Pack. trockener Weißwein, etwas Speisestärke, Salz,		Salz, Pfeffer, Alufolie

Die Mandeln in heisses Wasser legen, damit die Haut gut abgezogen werden kann.

In heissem Butterfett die Salbeiblätter andünsten, dann das Fleisch und die geschälten Mandeln dazugeben und etwa 10 Minuten anbraten.

Die Speisestärke mit Wein anrühren und zum Fleisch geben, damit die Sauce gebunden wird . Mit Salz, Pfeffer und 1 Msp Curry würzen.

Den Reis ca. 15 Minuten kochen, so dass er noch "al dente" ist. Auf eine Alufolie den Reis geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und da hinein das Fleisch mit den Mandeln und der Sauce geben.

Die Alufolie dicht verschließen (dass kein Dampf entweichen kann) und in eine feuerfeste Form legen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten dünsten.