

Kalbsfrikassee



Zutaten:

400 bis 600gr Kalbfleisch
150gr Margarine
1 Glas Kapern
3 Zwiebeln
250gr saure Sahne
3 Stängel Thymian
2 Esslöffel "Instand Gemüsebrühe"
2 Eigelb
1/4 Liter Weißwein
Pfeffer und Salz
Mehl
Olivenöl
Kartoffeln Sorte "Laura"
als Bratkartoffel
500gr breite grüne Bohnen

Zubereitung:

Das Fleisch in Stücke schneiden und mit Margarine und Zwiebeln anbraten.
Gemüsebrühe, Weißwein, Kapern und Thymian dazugeben und köcheln lassen.
Wenn das Fleisch gar ist, etwas Mehl und saure Sahne dazugeben.
Zuletzt die 2 Eigelb verquirlen und unterheben.
Die Bohnen in Olivenöl dünsten.
Die bereits gekochten Kartoffeln als Bratkartoffeln anbraten.
Als Garnierung eine kleine rote Rübe mit etwas saurer Sahne.
Guten Appetit!