

Kalbskoteletts, Kartoffel fest + mehlig, Gemüse, Champignon-Weissweinsauce**Zutaten – für 4 Personen**

Champignons
 4 Kalbskoteletts
 1 Karotte
 Je 4 Kartoffeln fest + mehlig
 1 Kohl
 1 Kohlrabi
 1 Lauch
 2 Ei Paidol
 1 Pfälzerrübe / Küttiger Rüebli
 5 dl Weisswein
 1 Sellerie
 Rapsöl / Butterschmalz
 Gemüseextrakt, Gewürze, Kräuter

**Vorbereitung****Bereitstellen**

Bratpfanne, 2 Töpfe/Bräter mit Deckel (entsprechend der zu garenden Menge), GARKiste
 Schneidbrett, Sparschäler, (Rüst)Messer, ...

Zubereitung

Koteletts marinieren, **Gemüse + Champignons** rüsten

Gemüse in einen Topf geben, **Wasser** dazu bis es bedeckt ist, 1 - ... (Tee)Löffel **Gemüseextrakt**. Kochen bis zum Siedepunkt. Ab in die GARKiste

Koteletts kurz scharf anbraten, in den anderen Topf

Weisswein in der Bratpfanne aufkochen, abschmecken. Über die Koteletts giessen. Koteletts sollten bedeckt sein, sonst Bouillon oder Wasser dazu geben. Nochmals bis zum Sieden aufkochen, **Champignons** dazu geben. Ab in die GARKiste

Vor dem Servieren einen Teil vom **Weissweinsud** in die Bratpfanne leeren, langsam aufkochen und dabei zum Eindicken 1-2 Ei **Paidol** einrühren, ziehen lassen

Dauer (Vor- + Zubereitung sind abhängig von der Menge)

Genussfertig nach ca. 45 Minuten. Kerntemperatur der Kalbskoteletts nach 75 Minuten >75°C

B + W + A + W AUS WALDSTATT (JANUAR 2021)

Kalbskoteletts, Kartoffel fest + mehlig, Gemüse, Champignon-Weissweinsauce

Zutaten / Einkaufsliste

Mengen und Verhältnisse sind von der Anzahl Geniesser und persönlichen Geschmack abhängig

Was	für 4 Pers.	für ___ Pers.	Total: Stck, g, kg, dl, l
Champignons			
Kalbskoteletts	4 Stck		
Karotte	1 Stck		
Kartoffel, je ein Teil fest + mehlig	ca. 500g		
Kohl	1/2 Stck		
Kohlrabi	1/2 Stck		
Lauch	1/2 Stck		
Paidol: Weizen-, Hirsemehl, Weizenkeime	1-2 El		
Pfälzerrübe / Küttiger Rüebli	1 Stck		
Sellerie	1/3 Stck		
Weisswein	5 dl		
Rapsöl / Butterschmalz			
Kräuter Gewürze Gemüseextrakt			

B + W + A + W AUS WALDSTATT (JANUAR 2021)