



Geschnetzeltes mit Nüssen und Krautstiel

Die gehackten Nüsse geben dem Gericht den nötigen Biss,
Krautstiel die frische Note!

Zutaten

300 g Krautstiele
40 g Baumnüsse
600 g Kalbs-
geschnetzeltes
Salz, Pfeffer
2 EL Bratcreme
1 Knoblauchzehe
1 dl Weisswein
2 dl Kalbsfond
4 dl Vollrahm

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

- 1** Krautstiele waschen, rüsten und die grünen Blätter zur Seite legen. Die weissen Stengel in Streifen schneiden.
- 2** Baumnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Auskühlen lassen.
- 3** Fleisch würzen und portionenweise in der heissen Bratcreme anbraten. Knoblauch dazupressen, herausnehmen und beiseitestellen. Den Bratsatz mit Weisswein ablöschen und auflösen. Fond und Rahm zugeben, zur Hälfte einkochen lassen.
- 4** Krautstielstengel zugeben und bissfest kochen. Fleisch und Krautstielgrün beifügen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5** Die Nüsse grob hacken und über das Geschnetzelte streuen.

Tipp

Dazu passt eine Röstli oder Spätzli.