

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 95 Minuten

Für 4 Personen:

800 g Kalbsvoressen
1.5 EL Mehl
200 g Champignons
4 Thymianzweiglein
1.5 TL Salz
wenig Pfeffer
2 dl Vollmilch (lauwarm)
200 g tiefgekühlte Erbsli
120 g Silberzwiebeln,
abgespült und abgetropft
1 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kalbswürfel an Champignonsauce

Die Bratbutter in einem Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je zirka 3 Minuten anbraten und mit dem Mehl bestäuben. Die Champignons und Thymian begeben, würzen und anschliessend die Milch dazugiesen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1.25 Stunden schmoren.

Danach Erbsli und Silberzwiebeln begeben und Rahm dazugiesen und zirka 5 Minuten fertig köcheln. Sauce abschmecken und Thymian entfernen.

Dazu passt: Rösti



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Gönn dir Freiland!



Qualität aus der Region

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



**FRICKTALER
MEDIEN AG**