



Schwabes

Rezeptideen

Deftige Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Kalbfleisch (aus der Keule)
- 3 große Zwiebeln
- 150 g Dürrfleisch
- 1/8 l Weißwein
- 1/2 Becher Sahne oder Creme fraîche
- 5 Scheiben Chester Käse
- 1 Dose Champignons
- 1 EL Schwabes Deftige Pfanne-Gewürz

Zubereitung:

Das Kalbfleisch gut abtrocknen, in schmale Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit Schwabes Deftige Pfanne-Gewürz bestreuen, mehrmals wenden, 12 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Danach die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln in erhitztem Öl hell anschwitzen, das Dürrfleisch in Würfeln dazugeben, die eingelegten Fleischstreifen und die Champignons unterheben, ca. 15-20 Minuten bei schwacher Hitze garen, dabei öfters wenden.

Bei Bedarf mit Schwabes Deftige Pfanne-Gewürz nachwürzen.

Das Ganze verfeinert man mit einem Schuss Weißwein und löscht mit Sahne oder Creme fraîche ab.

Zum Schluss die Käsescheiben auf dem Gericht verteilen und bei 200 °C im Backofen ca. 10-20 min. backen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!