

Kalbsplätzli an Thurgadossauce

Rezept von Elsbeth Schär, Langrickenbach



Familie Signer
Betrieb Signer Albert, Gonten

Zubereitung

- Fleisch würzen und in Bratbutter kurz anbraten. Auf vorgewärmter Platte bei 75 Grad 30 Minuten im Backofen nachgaren.

Sauce:

- Thurgados, 3 dl des vergorenen Apfelsafts, Gemüsebouillon und Zwiebeln in eine Bratpfanne geben und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen. Danach die Flüssigkeit absieben und in die Pfanne zurückgeben. Vollrahm dazugeben und verrühren. Maizena unter Rühren zugeben und aufkochen. Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken.
- Butter erwärmen und Äpfel begeben. Mit 1 dl des vergorenen Apfelsafts ablöschen und knapp weichkochen.
- Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen und Fleisch und Äpfel darauf anrichten.

Zutaten

Fleisch:

8–12 kleinere Kalbsplätzli
Salz, Pfeffer, Bratbutter

Thurgadossauce:

0,5 dl Thurgados
4 dl vergorener Apfelsaft
4 dl Gemüsebouillon
2 Zwiebeln, fein gehackt
1,5 dl Vollrahm
1 TL Maizena, Salz, weisser Pfeffer
1 Stück Butter
2 Äpfel geschält und in Schnitze geschnitten
wenig Zucker