

Telecí maso s plněným jablkem

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jílek

Suroviny

Zutaten

700 Gramm Kalbfleisch (Schnitzel)

Öl zum Braten

3 Äpfel, Elstar

Zitronensaft

1 Essl. Butter

1 Zwiebel

50 Gramm Durchwachsener Speck

Salz und Pfeffer

1 Essl. Puderzucker

150 ml Cidre

300 ml Kalbs oder Rinderfond

30 Gramm Butter, eisgekühlt

Petersilie, gehackt



Postup

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad C vorheizen. Das Fleisch in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Etwas Öl in einer flachen, ofenfesten Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen rundherum kräftig anbraten. Pfeffern und salzen. Die Pfanne offen in den vorgeheizten Backofen stellen und gut 45 Minuten ziehen lassen.

2. Die Äpfel waschen und in Spalten schneiden, das Kerngehäuse ausschneiden, die Äpfel sofort in Zitronensaft wenden.

3. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten. Einen EL Butter in der Pfanne schmelzen und die Apfelspalten hinenigeben, mit Puderzucker bestäuben und rundherum goldgelb braten, aber nicht zu weich werden lassen. Die Äpfel zum Fleisch geben und warmhalten.

4. Den Speck und die Zwiebel feinwürfeln, kurz in der Pfanne andünsten und den Cidre dazu giessen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen. Dann den Fond zugießen und offen weitere 5 Minuten offen stark kochen. Die eisgekühlte Butte in kleinen Stücken unterrühren, das Fleisch und die Apfelschnitze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Petersilie bestreuen.

Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu gab es Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten