



## Hauptgang

# Gebratene Kalbsmilke an MarsalasaUCE

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr	gewässerte Kalbsmilke
	Fleischbouillon
1	besteckte Zwiebel (Lorbeerblatt, 2-3 Nelken)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	wenig Mehl
40 gr	Butter
3 EL	gehackte Zwiebeln
4 EL	Karotten-Brunoise (in ganz kleine Würfeli geschnitten)
4 EL	Sellerie-Brunoise
4 EL	Lauch-Brunoise
1 dl	Marsala
1.5 dl	Rahm
	Etwas Zitronensaft

**Zubereitung**Fleischbouillon, besteckte Zwiebel  
Milke

Die Fleischbouillon mit der besteckten Zwiebel aufkochen. Darin die Kalbsmilke etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach Haut und grobe Teile wegschneiden. Die Milke mit einem Tuch trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch,  
Zitronensaft, Butter sowie Rahm,

Die 2 EL feingehackte Zwiebel und die Gemüeswürfeli in Butter andämpfen, Zitronensaft und den Rahm beifügen und würzen, danach auf die Seite stellen.

Kalbsmilkenscheiben

Die Kalbsmilkenscheiben salzen, pfeffern und mit wenig Mehl bestäuben und in Butter – in einer separaten Pfanne – beidseitig goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Marsala

Den Bratsatz mit Marsala auflösen, etwas einkochen und danach das Gemüse begeben. Die Sauce abschmecken.

Die gebratene Milkenscheiben auf der Gemüesauce anrichten. Mit grünen Nudeln begleiten.