

# Kochen mit Klaus

## Geschnetzeltes in Calvadosrahm

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl, Salz,
- 2 Äpfel, 1 TL Senf, Pfeffer, 250 g braune Champignons, Estragon,
- Petersilie, 200 ml Sahne, 80 ml Calvados, 1 EL Bratensaft, Zucker,
- 50 g TK-Erbesen, 250 ml Fleischbrühe, 2-3 EL helle Sauce

**Zubereitung:**

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Äpfel schälen, Mitte entkernen, 1 klein würfeln, den 2. in Scheiben schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten (Fleischsaft auffangen). Zwiebeln, Knobi u. Apfelwürfel mitbraten, mit Zucker, Salz u. Pfeffer würzen. Mit Sahne, Calvados u. Brühe ablöschen, Bratensaft u. Senf einrühren. Pilze u. Erbsen zugeben u. abgedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Kräuter u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. unter Rühren binden.



3. In der Zwischenzeit die Apfelscheiben in Butter beidseitig andünsten u. als Garnierung zum Gericht servieren.



**Tipp des Chaoten: Mit Langkornreis servieren. Lecker!**



Erstellt von Klaus am 13.07.2017