Kalbsragout mit Champignons und Bandnudeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons, weiß	400 g
Kalbsgeschnetzeltes	600 g
Salz	
Öl	4 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Rinderbrühe	400 ml
Schlagsahne	400 ml
Speisestärke	2 EL
Bandnudeln	500 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Pfeffer, weiß	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Sieb, Küchenkrepp

1. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Kalbsgeschnetzeltes waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz würzen.

2. In einem großen Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kalbsfleisch darin ca. 5 Min. rundherum anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben.

3. In dem Topf erneut 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons mit Zwiebeln ca. 2 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Min. einkochen lassen. Ragout mit Brühe und Sahne auffüllen, Fleisch zugeben und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen. Anschließend in einer Schüssel Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren. Sauce aufkochen und Stärke langsam einrühren, bis die Sauce leicht dick wird.

4. Inzwischen in einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Bandnudeln im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ragout mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kalbsragout mit Champignons und Bandnudeln auf Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	937 kcal
Kohlenhydrate	118 g
Eiweiß	55 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g