

KOL TUV | NEWS



DIE KOSCHER-METZGERE
KOL TUV

UNSER WINTERHIT!

03.02. - 17.2.2016

Ausgewähltes Kalbfleisch-Sortiment mit bis zu

40% Rabatt!

*Es hat
solang's hat!*



Besuchen
 Sie unseren
 Webshop:
www.koltuv.ch

	abgepackt zu	Preis / kg	statt
Florentinerbraten	ca. 1.2 - 1.5 kg	Fr. 39.90	Fr. 60.20
Kalbsbrustroulade	ca. 1.2 - 1.5 kg	Fr. 34.75	Fr. 47.80
Kalbs-Schaukelbug	ca. 650 - 900 g	Fr. 38.85	Fr. 57.10
Kalbs-Hackfleisch	ca. 1 kg	Fr. 31.90	Fr. 45.80
Kalbs-Gulasch	ca. 1 kg	Fr. 31.90	Fr. 46.80
Kalbs-Geschnetzeltes	ca. 1 kg	Fr. 34.60	Fr. 52.00

Solange Vorrat. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Züri Geschnetztes

mit Champignons



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten / Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

1 Zwiebel
200 g weisse Champignons
2 EL Erdnussöl
2 EL Bratfett
1 EL Mehl
1,5 dl Weisswein

2 dl Kalbsfond
2 dl Rahmersatz
Petersilie (zur Garnitur)
500 g Kalbsgeschnetztes
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons in feine Scheiben schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch portionenweise nur kurz anbraten. Auf eine Platte geben und im Ofen 15 Minuten nachgaren. Platte wenn möglich im Ofen schon vorwärmen.

2. Bratfett in der nicht gewaschenen Pfanne schmelzen lassen. Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz

mitdünsten. Alles mit Mehl bestäuben und gut durchmischen. Mit dem Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Fond und Rahmersatz dazugiessen. Die Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und nochmals gut heiss werden lassen. Petersilie hacken und garnieren.

Dazu passt frisch gemachte Rösti.

Shop: koltuv.ch
Tel: 00 41 (0)44 454 10 00
Fax: 00 41 (0)44 454 10 09

MailChimp.