

Zutaten:

- 500 g Kalbfleisch
- 250 g Champignons
- ½ EL Speisestärke
- 1 große Zwiebel
- 1 Schmelzkäse fett
- 1 Becher Sahne
- 1 Glas Wein
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Kalbfleisch in feine Streifen schneiden, kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Zwiebel würfeln, Champignons putzen und blättrig schneiden.
3. Die Champignons kurz anbraten, die Zwiebel zugeben und mitdünsten.
4. Den Wein unterrühren.
5. Den Schmelzkäse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in der Sauce zum Schmelzen bringen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen lassen.
7. Die Speisestärke in die Sahne rühren und in die Sauce einrühren.

8. Das Fleisch dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen.

9. Mit gehackter Petersilie bestreuen.