



KALBFLEISCH SPARGELPFANNE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Kalbfleisch geschnetzelt
0.100 kg	Kochschinkenwürfel
0.300 kg	Grüne Spargel frisch oder TK
1.400 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Safran Maricrème.....	Art.-Nr. 6681
-------	-----------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Das geschnetzelte Kalbfleisch mit der Safran Maricrème marinieren.
2. Die Zutaten unterheben und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Das Geschnetzelte mit wenig Fett in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und darin ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und dann servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon angiessen und mit Rahm oder Saucenrahm verfeinern.