



# KALBFLEISCH À LA WILLIAMS

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Kalbfleisch geschnetzeltes
0.300 kg	Birnen gewürfelt (Dose oder frisch)
<b>1.300 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Birnen Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 16283
30 g	Honig flüssig	
20 g	Williams Birne (Schnaps) OPTIONAL !	

## Zur geschmacklichen Ergänzung

Feigen getrocknet und geschnitten

## Hilfsmaterial

Aluformen .....

## Arbeitsanleitung

1. Das Kalbfleisch mit der Birnen Marinade Sensia marinieren.
2. Anschliessend das Kalbfleisch mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Das marinierte Fleisch in die Aluform legen.
4. Als Dekoration können die geschnittenen Feigen dazu gegeben werden.

## Zubereitung 1 Backofen

1. Die Aluform in den vorgeheizten Backofen (Umluft ca. 160 °C) auf der mittleren Schiene für zirka 20 Minuten backen.
2. Am Ende ist das Fleisch glänzend überzogen und die Sauce hat eine sirupartige Konsistenz.

## Zubereitung 2 Pfanne

1. Das Kalbgeschnetzelte in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und heiss servieren.

## Bemerkung, Variante

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

Als Beilage passt Reis.