


**Kochen
mit Globus**



**Graupen-Creme-Risotto
mit Kalbsschnitzel
und gebratenen Pilzen**



Zutaten:

2 Schalotten
200 g geräucherter
Bauspeck
30 ml Rapsöl
250 g Perlgrauen (mittel)
100 ml trockener Weißwein
400 ml Kalbsfond
150 g Crème fraîche
Saft einer halben Zitrone
Salz, weißer Pfeffer, Muskat

*Dazu passt:
Ein Glas Weisswein*

600 g Kalbsschnitzel
(nicht zu dünn)
Salz, weißer Pfeffer
2 EL Mehl
30 ml Bratöl

250 g frische Pilze
(nach Angebot)
20 g Butter
1 kleines Bund
Blattpetersilie
Salz, Pfeffer

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Schalotten pellen und fein würfeln, Knorpel und Schwarte des Bauchspecks herauschneiden und den Speck ebenfalls würfeln. In einem Topf das Rapsöl erwärmen und darin die Schalotten und den Speck leicht anbraten. Die Grauen dazu geben, kurz anschwitzen und direkt mit Weißwein ablöschen, aufkochen und mit dem Fond auffüllen. 10–12 Min. leicht köcheln lassen. Crème fraîche dazu geben, erneut aufkochen und mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Danach warm halten.

Kalbsschnitzel ggf. etwas plattklopfen und würzen. Schnitzel in Mehl wenden und abklopfen, damit nicht mehr Mehl als notwendig am Schnitzel hängen bleibt. In einer großen Pfanne mit dem Bratöl von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten. Das Fleisch sollte noch rosa sein. Danach warmhalten. Die Teller zum Anrichten ebenfalls warmstellen. In der selben Pfanne die Butter leicht bräunen und die geschnittenen Pilze darin unter Wenden braten. Zum Schluss die geschnittene Blattpetersilie, Salz und Pfeffer dazu geben.

Beim Anrichten zuerst das Risotto auf die Teller geben, darauf das Schnitzel legen und die gebratenen Pilze darüber geben.

