



Kalbsbriesröschen mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Rahm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein leichtes, „schmackiges“ Vorgericht für Freunde von Innereien, Saisonal, passt in viele Speisenfolgen

Zutaten

- 400 g taufisches Kalbsbries (beim Metzger vorbestellen)
- 0,25 l brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 1 Becher Crème fraîche
- 150 g große, feste Steinpilze, geputzt
- 150 g frische, kleine Pfifferlinge
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 El Butter
- 1 Tl Mehl
- Einige Kerbelblättchen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Kalbsbries zunächst 2 Stunden wässern, anschließend kurz für 2 min. in Salzwasser blanchieren.

Schritt3

In Eiswasser abkühlen, putzen, Häute und Sehnen entfernen, in kleine Röschen zupfen, schneiden.

Schritt4

Die Pilze nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. 3 Min. zusammen anbraten, salzen, pfeffern und 1 Tl Mehl darüber streuen.

Schritt7

Mit dem Kalbsfond und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren, 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Nachschmecken und die gehackten Kräuter unterschwenken.

Schritt9

Die Kalbsbriesröschen mit Salz und Pfeffer sparsam würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt10

In einer Stielpfanne in schäumender Butter, bei mittlerer Hitze langsam 2 - 3 min. leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt11

Heraus nehmen und unter die sahnigen Pilze heben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In vorgewärmten Suppentellern anrichten, dazu genügt mit ein kleines Blätterteigkissen oder ein Fleuron.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** kalbsbriesröschen, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsbriesroeschen-mit-steinpilzen-und-pfifferlingen-in-rahm/>