



Rezept

Kalbsfilet an Safransauce

Rezept Bild



Zutaten

- Kalbsfilet in Würfel geschnitten
- Salz/Pfeffer
- Lauch
- Zwiebel
- Weisswein
- Safran
- Rahm
- gekörnte Brühe
- Lauch
- getrocknete Steinpilze

Zubereitung

- Steinpilze und Safran am morgen in Wein einlegen.
- Kalbsfilet würfeln, würzen, anbraten und für ca. 1h bei 80°C in den Ofen geben.
- Zwiebel und Lauch kleinschneiden und in Butter glasig anbraten. Weisswein, wenig Wasser und gekörnte Brühe dazugeben. Leicht köcheln lassen.

- Vor dem servieren, Steinpilze, Safran und Rahm zur Sauce geben. Das Fleisch und die gekochten Nudeln dazugeben. Kurz wenden, mit Lauch garnieren und servieren.

Fazit

Muss ja gut sein....:-) Kalbfilet mit Safran

Tags

[Kalb](#) [Kalbs Filet](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)