



KALBSGESCHNETZELTES MIT REIS *SPEZZATINO DI VITELLO CON RISO*

Zutaten:

500 g Kalbsschulter
700 ml Suppe oder Kalbsfond
150 g Zwiebel gehackt
100 ml Sahne
100 ml Öl
100 g Champignons geschnitten
50 g Butter
2 Blatt Lorbeer
20 g Salz

Ingredienti:

500 g spalla di vitello
700 ml di zuppa o brodo di vitello
150 g di cipolla tritata
100 ml di panna
100 ml di olio
100 g di funghi a fette
50 g di burro
2 foglie di alloro
20 g di sale

Die gehackte Zwiebel in Öl und Butter andünsten und anschließend das in Streifen geschnittene Kalbfleisch mit anrösten. Mit Suppe oder Kalbsfond aufgießen und 2 Blatt Lorbeer hinzufügen. Alles gar kochen und mit etwas Kartoffelstärke binden. Sahne und Champignons dazugeben und noch 5 Minuten fertig kochen. Zum Schluß mit Salz abschmecken und mit gekochtem Reis servieren.

Fate soffriggere la cipolla tritata in olio e burro e poi frigate il vitello tagliato a strisciole. Aggiungere la zuppa o il brodo di vitello e 2 foglie di alloro. Cuocere fino a cottura e addensare con un pò di fecola di patate. Aggiungere la panna e i funghi e cuocere per altri 5 minuti. Infine salare e servire con riso bollito.