

**Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderator Joschi Kühne**

Copyright: SRF

**«Kalbfleisch mit Nüdeli»**

Zutaten – Mengenangaben nach Gusto:

100 – 120 Gramm Kalbfleisch pro Person (Nuss oder Huft, aber am Stück)

Karotten

Zwiebeln

Olivenöl

Butter

Gin

Bouillon

Rahm

Nüdeli

Gala-Käse

Zubereitung Beilage:

Karotten rüsten und schneiden

Zwiebel fein schneiden

Zwiebel und Karotten in etwas Butter andämpfen

Mit einem Schuss Gin ablöschen, etwas Bouillon dazu geben

Deckel aufsetzen, bei niedriger Temperatur köcheln lassen – ca. 20 Minuten

Zubereitung Fleisch:

Stück Fleisch rundum gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen

Aus der Pfanne nehmen und stehen lassen

In der gleichen Pfanne etwas Zwiebeln andünsten, Gala-Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen, Rahm dazu geben und umrühren.

Fleisch in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden

Fleischeiben samt Saft in ofenfeste Form geben

Paprika und Pfeffer darüber streuen und mit der Gala-Käse-Rahmsauce übergiessen.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad nochmals eine Viertelstunde weiter garen.

Dazu die Nudeln servieren und geniessen

Guten Appetit!