

Carbonadeln

Rezeptur für 4 Portionen

Zutaten

- 4 dicke Carbonaden (Kalbskoteletts)
- 100g durchzogener #Selchspeck, in Streifen geschnitten
- 2 gelbe Rüben, geputzt und in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 3 EL Mehl, ½ l „Gute Schüssel“
- 12 frische Salbeiblätter
- 1/8 l Marsala, Saft von einer Zitrone
- 1 EL Zitronenschale, in feine Streifen geschnitten, Salz



Zubereitung:

Kalbskoteletts salzen. In einer großen Kasserolle Speck, Rüben, Zwiebel und die Koteletts braun anbraten – dabei alles mehrmals wenden. Das Fleisch herausnehmen und warmhalten. Mehl, Suppe und Salbeiblätter in die Kasserolle geben und dreißig Minuten einkochen lassen.

Die Soße mit Marsala, Zitronensaft und den Zitronenschalen würzen, noch einmal aufkochen lassen und abseihen.

Die „Carbonadeln“ mit der Zitronen-Soße und Reis anrichten.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Mozarthaus Vienna“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/mozarthaus-vienna/>

Mit freundlicher Unterstützung



mehr wien zum leben.
wienholding



Mirabell
ECHTE SALZBURGER
MOZARTKUGELN



e-bike SCHEIMER
www.scheimer.at

GENUSS
GUIDE

TAXI 40100

Storzinger