



Kalbsrücken mit einer Kräuter-Senf Kruste

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheiben Wörlein's Kalbsrücken
2 EL Öl

Pfeffer und Salz

2 EL mittelscharfer Senf

4 Scheiben Bayerntaler

1 kleiner Bund Frühlingszwiebel

Petersilie

4 EL Semmelbrösel

Rotwein und Gemüsebrühe

Zubereitung

Fleisch ungewürzt auf jeder Seite 2 min scharf anbraten

Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf auf ein Backblech geben.
Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen

Jeweils 1 Scheibe Käse auf die Senfseite legen

Frühlingszwiebel schneiden dabei etwas für die Soße zurücklassen

Petersilie hacken

Petersilie und Zwiebeln in einer Pfanne andünsten

Semmelbrösel zu den Frühlingszwiebeln und der Petersilie mischen

Die Masse auf die mit Käse belegten Scheiben anhäufen

Fleisch im Ofen bei 195°C 8 bis 10 min überbacken

restliche Frühlingszwiebeln in Öl anschwitzen und mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen

Etwas köcheln lassen

mit Pfeffer und Salz abschmecken

mit kalt angerührter Stärke andicken

Guten Appetit!