

Kartoffelomelette mit Kalbsgeschnetzeltem

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1kg	Kartoffeln
600 gr.	geschnetzeltes Kalbfleisch
2	Eier
1	Lauchstange (~400 gr.)
1dl	Milch
6 El.	Mehl
1 El.	Bratbutter
1 Tl.	Majoran, getrocknet
4-5	Thymianzweige
1 Tl.	Salz, Pfeffer
5 cl.	Sherry
2	Knoblauchzehen
2 dl.	Rahm
	Bratbutter zum Braten
1 dl.	Kalbsfond
1 El.	Maisstärke



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und mit der Bircherraffel reiben. Gut ausdrücken. Eier, Milch, 1 EL Mehl, Majoran und Salz dazugeben. Mit Pfeffer würzen.

Backofen auf 60°C vorheizen. Etwas Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Pfannenboden bis zum Rand 2-3 Millimeter dick mit Kartoffelteig ausstreichen. Omelette bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen. Im Backofen warm stellen.

Lauch in Ringe schneiden. Geschnetzeltes mit Mehl bestäuben, Bratbutter erhitzen. Fleisch portionenweise bei grosser Hitze darin rundum sehr kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben. Lauchringe und Thymian in der Pfanne anbraten. Fleisch dazugeben, mit Sherry ablöschen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rahm mit Kalbsfond und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren zum Fleisch giessen und aufkochen. Sauce kurz köcheln lassen.

Kartoffelomeletten auf Teller legen. Geschnetzeltes auf eine Omelettenhälfte verteilen und mit der anderen Hälfte zudecken.

Eventuell mit Salat servieren.