



# Marlies Billich®

Speiseplan Vertrieb

Feuerbachstr. 29  
D-79588 Efringen-  
Kirchen (Efringen)

Tel. +49 (0) 7628 2271  
Fax +49 (0) 7628 798

Info@speiseplan.de  
www.speiseplan.de

- heimische Produkte
- jahreszeitlich aktuell
- preisberechnet
- zeitsparend

Zutaten	Zubereitung	Zeitbedarf: 60 Min.
<p><u>Kalbsschnitzel natur mit Champignonrahmsauce, Brokkoligemüse, überbackene Tomate und Semmelknödel</u></p> <p><u>Semmelknödel</u></p> <p>4 trockene Brötchen, grob gehackt 125 ml lauwarme Milch 40 g Speck gewürfelt 1 Zwiebel fein gehackt 2 Eier ca. 1 EL Paniermehl Jodsalz, Pfeffer etwas Blattpetersilie, fein gehackt</p> <p><u>Brokkoligemüse</u></p> <p>750 g Brokkoli 30 g Butter 30 g Mandelblättchen Jodsalz</p> <p><u>überbackene Tomate</u></p> <p>2 Strauchtomaten halbiert Salz, Pfeffer 1 Scheibe Emmentaler 100 ml Gemüsebrühe</p> <p><u>Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce</u></p> <p>4 Kalbsschnitzel je 150 g Salz, weißer Pfeffer Paprika edelsüß ca. 2 EL Mehl zum wenden 250 g Sahne etwas Brühe 2 EL Weißwein 20 g Butter 150 g Champignon blättrig schneiden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch über die gehackten Brötchen geben</li> <li>• Speck auslassen, Zwiebelwürfel darin dünsten</li> <li>• Speck, Zwiebelwürfel unter die Milch-Brötchenmischung geben und alles gut vermengen</li> <li>• ca. 3 l Salzwasser für die Knödel zum Kochen bringen</li> <li>• Brokkoli putzen und waschen</li> <li>• verwendet werden die Röschen mit den zarten Stielen (trockene und harte Stielenden abschneiden)</li> <li>• Salzwasser zum Kochen bringen</li> <li>• Brokkoli hineingeben und garen, bis das Gemüse bissfest ist</li> <li>• wenn die Semmelknödelmasse abgekühlt ist, gehackte Petersilie, Eier, Paniermehl, Salz und Pfeffer untermischen</li> <li>• wenn das Knödelwasser kocht einen Probeknödel garen</li> <li>• evtl. noch etwas Paniermehl zugeben</li> <li>• mit nassen Händen gleichmäßig große Knödel formen</li> <li>• Knödel 15 min ziehen lassen (erst aufkochen, dann Hitze reduzieren)</li> <li>• halbe Tomaten in den Topf legen, würzen, mit Käse belegen und mit Gemüsebrühe aufgießen, Deckel schließen</li> <li>• bei mäßiger Hitze die Tomaten garen, bis der Käse verlaufen ist</li> <li>• während dessen Schnitzel würzen, in Mehl wenden und auf beiden Seiten goldbraun braten</li> <li>• Schnitzel warmstellen</li> <li>• Bratenansatz mit Sahne ablöschen, etwas Brühe zugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen</li> <li>• Sauce mit Salz, Pfeffer würzen, mit Weißwein verfeinern</li> <li>• die blättrig geschnittenen Champignons in Butter dünsten</li> <li>• Schnitzel und Champignons in die Sauce geben</li> <li>• Brokkoli aus dem Sud nehmen, evtl. etwas Salz, zerlassene Butter, geröstete Mandesplitter darüber geben</li> <li>• Knödel mit Schaumlöffel herausnehmen</li> <li>• Gericht servieren</li> </ul>	