

Kalbfleisch La Mancha

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel à 90 g
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 große Zwiebel
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 2 mittelgroße Fleischtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Fleischbrühe
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel beidseitig mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Zugedeckt ziehen lassen. Die Zwiebel fein hacken und die Paprikaschoten in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Fruchtfleisch klein würfeln, mit der gehackten Zwiebel und den Paprikawürfeln in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im breiten Topf die Hälfte des Gemüses verteilen. Olivenöl und Brühe angießen. Die Kalbsschnitzel dachziegelartig darauf schichten und mit dem verbleibenden Gemüse bedecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Dazu: Landbrot