

**Kotelette vom Tiroler  
Vollmilchkalb in  
Rahmsauce mit Gemüse  
und Bärlauch-Paunzen**



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

*Zutaten: (4 Portionen)*

- 4  
Kalbskotelette  
à 200g-220g
- 4 Zweige  
Thymian
- Öl zum  
anbraten
- Salz und  
Pfeffer



*für die Rahmsauce*

- 1 dl  
Rindssuppe
- 1/4 l Rahm

*für das Gemüse*

- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- 1 Zucchini
- 1 kleines  
Stück Sellerie
- etwas Butter
- 1 dl  
Rindssuppe
- Salz, Pfeffer,

*für die Bärlauch-  
Paunzen*

- 150g gekochte  
mehlige  
Kartoffel

- 50g Bärlauch
- Salz und Muskat
- 1 Eidotter
- 75g doppelgriffiges Mehl
- Mehl zum Ausrollen
- Butter zum Schwenken

### *Zubereitung:*

*Die Kalbskotelett leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit dem Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Den Thymian zugeben und im Backrohr bei ca. 150°C 3-4 Minuten fertig braten. Kotelette mit dem Thymian aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Kotelette sollte innen noch schön rosa sein. Den Bratensatz in der Pfanne mit der Rindssuppe und dem Rahm ablöschen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.*

*Die Gemüse putzen und in Stifte schneiden. In leichtem Salzwasser blanchieren. Sie sollten noch leichten Biß behalten. Vor dem Anrichten in der Butter und der Suppe kurz schwenken. Mit Salz abschmecken.*

*Für die Bärlauch-Paunzen 50g Kartoffel und 50g Bärlauch in einer Küchenmaschine fein pürrieren. Den Rest der Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Beide Kartoffelmassen mit dem Eidotter, dem Mehl und dem Salz und Muskat zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer langen Rolle ausrollen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke mit der Hand zu kleinen dicken Rollen (Paunzen) formen. Die Paunzen in kochendes Salzwasser geben und sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Lochschöpfer in eine Pfanne mit der Butter geben und leicht braten lassen.*

*Gemüse und die Paunzen auf einem Teller anrichten. Die Kotelette aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Rahmsauce angießen und mit dem Thymian garnieren.*

