

Kalbfleisch mit Äpfeln und Dörripflaumen

Baltikum-Abende 2006/2007 bei mir

ZUTATEN für 4 Personen

0,5 kg Kalbfleisch, ohne Knochen
4 säuerliche Äpfel, entkernt, geschält, in Scheiben geschnitten
1 Tasse Backpflaumen
Butterschmalz
200 g dicke saure Sahne
1 TL Kümmelsamen
Salz



ZUBEREITUNG

Das Kalbfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Kümmel bestreuen und in heißem Butterschmalz anbraten.

Salzen, mit Sauerrahm bedecken und auf kleiner Hitze ca. 30 Minuten schmoren. Das geht am Besten im Ofen bei ca. 180 °C.

Apfelscheiben in eine tiefe Pfanne geben, in Butterschmalz anbraten, und auf kleiner Flamme köcheln, bis die Äpfel etwas zermatscht wirken.

Von der Kochstelle nehmen, Backpflaumen hinzugeben, gut umrühren, die Pfanne zudecken und gut 10 Minuten ruhen lassen, bis die Pflaumen weich sind.

Dazu gab es bei mir Kartoffelgratin.