

## Rezept des Monats August 2017

### Kalbskotelette mit Knoblauch und geschmälzten Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Es muss ja nicht gerade ein pfundschweres Kalbskotelette à la [Jackie Donatz](#) sein, aber 350 g sollte es schon auf die Waage bringen; ok, mit Knochen. [Lea Linster](#) hat eins in die Pfanne gehauen, das 450 g wiegt – richtig so. Dazu ein bisschen Knoblauch und reichlich Zwiebeln. Geschmorte Zwiebeln und einen Mittelrhein-Riesling sind ein bezauberndes Pärchen! (eigentlich schreibt man Pärchen mit einem ä, mit zweien sieht es aber schöner aus).

#### Zutaten:

1 Kalbskotelette von ca. 450 g  
2 El Butterschmalz  
2 El Crème Fraîche  
  
1 kg Zwiebeln  
6 Stiele Majoran  
12 Stiele Thymian  
3 El Butter  
Salz und Pfeffer  
2.5 dl trockener Riesling, am besten den, den Sie auch zum Essen nehmen  
1.5 dl Gemüsebrühe  
4 grosse frische Knoblauchzehen  
1 Tl Zucker

#### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Majoran und Thymian waschen, trocken schütteln. 2 EL Butter in einem flachen Topf erhitzen. Zwiebeln darin ca. 5 Minuten glasig andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und 4 Stielen Thymian kräftig würzen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und Zwiebeln im geschlossenen Topf ca. 25 Minuten weich schmoren.

Inzwischen Knoblauch schälen und halbieren. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin ca. 4 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz würzen. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren und aus der Pfanne nehmen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne oder einem flachen Bräter erhitzen. Kotelett darin ca. 10 Minuten unter Wenden braten. Mit übrigem Thymian, bis auf einen kleinen Rest zum garnieren, und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten rosa garen.

Crème fraîche unter die Zwiebeln rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln, Fleisch und Knoblauch anrichten. Mit Thymian garnieren. – Bon appetit!

(nach Lea Linster)