

Kalbsschnitzel mit Salbeikartoffeln

4 Scheiben Kalbsbraten à 180 g
8 Kartoffeln
8 Sardellenfilets
16 große Salbeiblätter
16 schwarze Oliven
4 Schalotten
4 Knobli
1 Glas Weißwein
1 Glas Brühe
Olivenöl
Butter
SP

Beide Fette erhitzen, Fleisch drin von jeder Seite ca. 4 min braten, währenddessen Salbei, Sardellen, Oliven zusammen fein hacken. Fleisch raus, Gehacktes kurz braten, dann längs geviertelte Kartoffeln dazu, anbraten, ganze geschälte Schalotten und ungeschälte Knobli dazu, Flüssigkeiten rein, Fleisch obendrauf, SP. Deckel drauf und ca. 25 min garen lassen.