

## Geschnetzeltes an Aronia-Salbei-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Eine Servierplatte im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

**80 g in Oel eingelegte Tomaten**  
**12 Salbeiblätter**  
**1 kleine Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**

Tomaten gut abtropfen, mit Salbei in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Alles beiseite stellen.

**600 g Bratbutter zum Braten geschnetzeltes Kalbs- oder Schweinefleisch**  
**1 TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen; Fleisch portionenweise rundum ca. 5 Min. heiss anbraten, würzen, auf die vorgewärmte Platte zugedeckt in den Backofen geben.

**2 EL Bratbutter**  
**16-20 Salbeiblätter**

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Salbeiblätter anbraten. Fleisch zur Sauce geben, mischen und mit den Salbeiblättern garnieren. Sofort servieren.

### Sauce

**3 EL Aronia-Balsamico**  
**1 EL Öl von eingelegten Tomaten**  
**1 dl Madeira oder Weisswein**  
**1 dl Gemüsebouillon**  
**1 ½ dl Vollrahm**  
**Salz, Pfeffer, nach Bedarf**

Aronia-Balsamico zum Bratensatz in die Bratpfanne giessen. Entstandener Balsamicojus beiseite stellen.  
 Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Beiseite gestellte Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und Salbei begeben, bei mittlerer Hitze andünsten.  
 Madaira und Bouillon mit beiseite gestelltem Balsamicojus dazugiessen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. einköcheln lassen.  
 Rahm dazugiessen und solange weiterkochen, bis die Sauce leicht bindet. Sauce würzen. Fleisch begeben und nur noch warm werden lassen.

### Tipp

Fleisch durch Poulet- oder Truthahngeschnetzeltes ersetzen.

### Dazu passen

Teigwaren, Polenta, oder Rösti.