

# Scheiterhaufen

---

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

2 Zwiebeln  
Olivenöl  
Salz  
½ Bund Petersilie  
500 ml Weißwein  
2 kl. Zucchini  
75 g Champignons  
2 Kräuterseitlinge  
2 Scheiben Graubrot  
300 g Kalbschnitzel  
4 EL Butter  
3 Zweige Thymian  
1 EL Honig  
Pfeffer

## Anweisungen:

Für die Sauce 1 Zwiebel würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten, dabei salzen.

Petersilie waschen und trocken schleudern, Stiele in dünne Ringe schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Mit 400 ml Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Inzwischen für das Gemüse Zucchini waschen, putzen und in Spalten schneiden.

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Hälfte einer Zwiebel fein, übrige Zwiebel grob würfeln.

Feine Zwiebelwürfel in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Zucchini zugeben und kurz anbraten. Mit restlichem Weißwein ablöschen und darin dünsten.

In einer weiteren Pfanne grob geschnittene Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten, Pilze zugeben und anrösten.

Graubrot in einer Pfanne anrösten und herausnehmen.

Fleisch in 4 Scheiben schneiden und etwas platt drücken, mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Pfanne in etwas Olivenöl scharf anbraten. 1 EL Butter und Thymian zugeben.

Petersilienblättchen hacken und zu dem Zucchini Gemüse geben.

Pilze mit dem Honig karamellisieren und 1 EL Butter zugeben.

Restliche Butter zur Sauce geben und damit abbinden. Brot mit Zucchini, Fleisch und Pilzen anrichten.

Mit Sauce beträufelt servieren.