

## Muescheli an Senfsauce

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Muescheli; Teigwaren
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Oel
40	Gramm	Mehl
700	ml	Wasser; evtl. mehr
1/2	Würfel	Bouillon
		Salz
		Pfeffer
		Senf halbscharf
170	Gramm	Senffruechte
1	Essl.	Parmesan
200	Gramm	Kalbfleisch
		In kleinen Wuerfel

### Anleitung:

Das Oel erhitzen, Mehl dazu geben, glatt ruehren (nicht braun werden lassen), mit kaltem Wasser abloeschen, etwas koecheln lassen. Mit dem Bouillonwuerfel, Salz und Pfeffer wuerzen, nach Belieben Senf dazugeben. Die Senffruechte in Wuerfel oder Streifen schneiden und mit dem Parmesan zur Sauce geben. Das Kalbfleisch anbraten und in die Sauce geben.

Inzwischen die Muescheli al dente kochen, danach kurz in Butter drehen. Muescheli anrichten und mit der Sauce vermischen.