

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Scaloppine al limone



Zutaten für zwei Personen:

250 g dünn geschnittene Kalbsschnitzel, ersatzweise Kalbslende oder auch Kalbsfilet (am teuersten, aber auch am besten)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ecke Butter

100 ml Weißwein

Saft einer halben großen Zitrone

50 ml Gemüsebrühe (optional)

1. Die Kalbsschnitzel sorgfältig parieren, eventuell teilen und plattieren. Dafür einen großen Gefrierbeutel aufschneiden, die Fleischscheiben zwischen die Folien legen und mit einem Plattireisen oder einer Pfanne klopfen.

2. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen.

3. Kalbsschnitzel portionsweise in Butter braten, auf jeder Seite etwa eine Minute. In Alufolie warm stellen.

4. Den Bratensatz zuerst mit Weißwein und dann mit Zitronensaft ablöschen, etwas einkochen. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Schnitzel einschließlich ausgetretenem Saft wieder zugeben, sofort auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Italien pur. Beilagenempfehlung: italienischer Salat, eventuell auch Nudeln oder neue Kartoffeln.

Die Schnitzel schneiden wir inzwischen bevorzugt aus Kalbsrücken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 11.06.2024