

Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce

Scaloppine al vino bianco



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g dünne Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

italienische Kräuter (Gewürzmischung) (optional)

1 EL Olivenöl

200 ml trockener Weißwein

1/2 TL gekörnte Gemüsebrühe oder Rinderbrühe

1 Ecke Butter

1. Weißwein mit gekörnter Brühe etwa auf die Hälfte einköcheln.

2. Kalbsschnitzel zwischen Folie, die aus Gefrierbeuteln geschnitten wird, plattieren. Dann salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. Optional mit wenig italienischen Kräutern bestreuen. In wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne portionsweise bei mittlerer Hitze auf der einen Seite braten, bis das Fleisch zu glänzen anfängt, dann Hitze zurücknehmen, umdrehen und noch etwas ziehen lassen. Im Backofen bei 100° warm stellen, oder auf vorgewärmte Teller ablegen.

3. Bratensatz mit dem reduzierten Weißwein ablöschen. Mit einer Ecke Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kalbsschnitzel zur Sauce geben, ebenso eventuell ausgetretenen Fleischsaft. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Dazu passen zum Beispiel Balsamico-Gnocchi (Kühlregal). Oder rote Kartoffeln, in der Schale gekocht. Außerdem ein gemischter Salat mit Balsamico-Bianco-Dressing.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2021