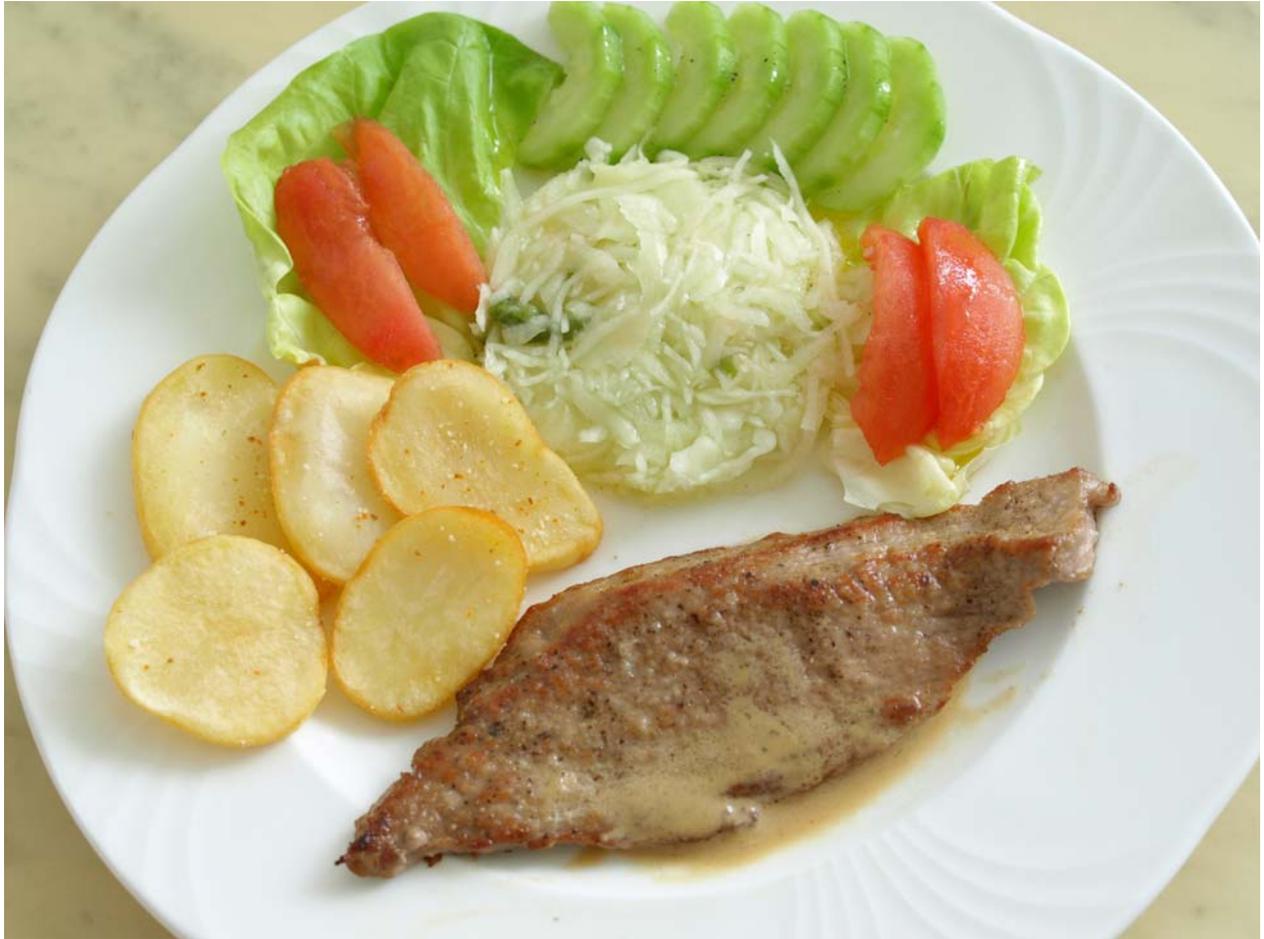


Naturschnitzel vom Kalb mit frittierten Kartoffelscheiben



Zutaten für zwei Personen:

200-250 g Kalbsschnitzel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1 Ecke Butter
1-2 EL Olivenöl
150 ml Rinderbrühe
2-4 TL Crème fraîche

1. Kalbsschnitzel sorgfältig parieren. Eventuell plattieren. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen.
2. Kalbsschnitzel in einer beschichteten Pfanne in einem Gemisch aus Butter und Olivenöl erst auf der einen Seite etwa 90 Sekunden braten. Dann Hitze zurücknehmen und auf der anderen Seite etwa 90 Sekunden gar ziehen lassen. Bei 80° im Backofen warm stellen.
3. Bratensatz mit der Rinderbrühe oder mit Gemüsebrühe loskochen, mit Crème fraîche

verfeinern und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

Hinweise:

Die Bratzeit hängt von der Dicke der Schnitzel ab, kann daher nur ein Anhaltswert sein.

Frittierte Kartoffelscheiben siehe eigenes Rezept. Als weitere Beilagen empfehlen wir Krautsalat, Tomatenfilets und Gurkenscheiben mit Salatmarinade.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023