

# Rahmschnitzel

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel, je ca. 70 g, dünn geklopft

Salz, Pfeffer

1 EL Bratbutter oder Bratcrème

1 Schalotte, fein gehackt

1 TL Weissmehl

1 dl Weisswein

3 dl dunkler Kalbsfond oder

Fleischbouillon

1 dl Vollrahm

Salz



© le menu

## Zubereitung

Ofen auf 80 °C vorheizen, Platte vorwärmen. Kalbsschnitzel würzen und portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 30 Sekunden anbraten. Herausnehmen, im Ofen warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotte andämpfen, mit Mehl stäuben. Wein und Fond dazugiessen. Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Rahm dazugiessen, salzen. Schnitzel in die Sauce geben, kurz darin aufwärmen.

**Tipp** Sauce mit fein gehackter Petersilie oder mit Schnittlauch verfeinern.

Statt Weisswein Sherry oder Cognac verwenden, das gibt der Sauce eine noch edlere Note. Zusätzlich Champignons in feine Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln andünsten. Auch Eierschwämmchen oder gemischte Pilze eignen sich bestens.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

