

*Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de*

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats September 2008

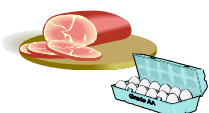
Kalbsschnitzel mit Thymian-Sahne-Soße

- Zutaten:**
- 1 TL getr. Thymian (4 Pers.)
 - 3 Stiele Petersilie
 - 2 Zwiebeln
 - 4 Kalbsschnitzel
 - 2 Eier
 - Salz, Pfeffer
 - 6 EL Mehl
 - 10 EL Mehl
 - 3 EL Butter
 - 1 EL Öl
 - 200 g Sahne
 - 2 TL Brühe (instant)
 - Zitronensaft



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Schnitzel etwas klopfen. Eier, Salz und Pfeffer verquirlen. Schnitzel zuerst in 5 EL Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden und gut andrücken.
2. Zwiebel mit Thymian in der heißen Butter andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und anschwitzen. 200 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren und aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln und dann Petersilie zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Schnitzel in heißem Fett (2EL Butter und 1 EL Öl) in einer beschichteten Pfanne ca. 3 Min. von jeder Seite braten. Mit Zitrone beträufeln. Alles anrichten und eventuell mit Zitronenscheiben, Kräutern und rosa Beeren garnieren. Dazu schmecken Baguette oder Salzkartoffeln und ein kühler Weißwein.



Guten Appetit !

