Nah&Frisch



Foto&Rezept: www.kotanyi.com/at/de/rezept | Professional

Kalbsbutterschnitzel

Hauptspeise | Fleischgerichte | Hausmannskost | Österreichisch | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das entrindete Weißbrot mit warmer Milch übergießen. Das Fleisch in einer Schüssel mit den Dottern, Kapern, Petersilie und die in Butter gedünsteten Zwiebeln hinzufügen und vermengen. Das eingeweichte Brot ausdrücken
und zu dem Fleisch mischen. Mit Faschiertes Gewürzzubereitung, Pfeffer, Dijon Senf und Muskatnuss abschmecken.
Aus der Fleischmasse nun mehrere Laibchen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Butter darin aufschäumen, die Laibchen hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 5 Minuten langsam braten. Anschließend die Butterschnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit Suppe ablöschen und einkochen lassen. Die Laibchen einlegen, kalte Butterflocken zugeben und die Pfanne schwenken, bis sich die Butter mit der Sauce verbunden hat.
Dazu passt Erdäpfelpüree mit gerösteten Zwiebeln.

Zutaten

- 1 kg Faschiertes vom Kalb
- 2 Dotter
- 100 g entrindetes Weißbrot
- 2 EL Kapern, gehackt
- 4 EL Zwiebel, feinwürfelig
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Dijon Senf
- etwas Milch
- 100 ml klare Suppe
- 1 Pkg. Kotányi Faschiertes Gewürzzubereitung
- 1 Prise Kotányi Muskatnuss
- 1 Prise Kotányi Meersalz grob
- 1 Prise Kotányi Pfeffer schwarz ganz
- Pflanzenöl zum Anbraten