
Typ: Fleisch

Quelle: e&t, 7/99

Bemerkungen: Feb 19: Pilze in sehr heißer Pfanne nach den Schnitzeln anbraten, dann Hitze reduzieren. Geht auch mit Schweineschnitzeln.

Zutaten: Für 4 Portionen:
4 Kalbsschnitzel (à 160 g)
1 Ei Öl
20 g Butterschmalz
150 g Champignons
30 g Schalotten
4 cl Tresterbrand
70 ml Riesling
200 ml Schlagsahne
100 g Weintrauben (grüne und blaue)
Bund Thymian
3 Stiele glatte Petersilie
Salz Pfeffer
2 El geschlagene Sahne

Rezept:

1. Die Kalbsschnitzel flachklopfen (siehe Rezept Wiener Schnitzel). Das Butterschmalz in einer großen schweren Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin pro Seite 1-2 Minuten anbraten und herausnehmen.
2. Die Champignons putzen und vierteln, die Schalotten pellen und fein würfeln. Pilze in der Pfanne anbraten, Schalottenwürfel dazugeben. mit andünsten. Mit Tresterbrand und Riesling ablöschen. Kurz aufkochen lassen, mit der Sahne auffüllen und cremig einkochen. Die Schnitzel dazugeben und in 3-4 Minuten zu Ende garen, dabei einmal wenden.
3. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Thymian und Petersilie von den Stielen zupfen, fein hacken und mit den Weintrauben in die Sauce geben. Kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern, die geschlagene Sahne unterheben und servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten