

Kalbsschnitzel an Marsalasauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 mittelgrosse Kalbsschnitzel
150 ml trockener Marsala
Salz
Pfeffer
Mehl
Bratfett oder Erdnussöl
ev. kalte Butter



Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel salzen, pfeffern, in Mehl wenden, in Bratfett oder Erdnussöl beidseitig anbraten und warm stellen.

Den Fond mit dem Marsala ablöschen. Die Sauce etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Binden allenfalls einen Würfel eiskalte Butter unterrühren.