Naturschnitzel

Mit diesem schönen Rezept ein leckeres Naturschnitzel braten - ohne Panade, dafür mit viel Geschmack!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel
50 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
120 ml	Suppe
1 EL	Butter (zum Braten)
100 ml	Öl
1 EL	Butter (zum Binden)

Zubereitung

1. Ein **Naturschnitzel** bringt jeden Gaumen ins Schwärmen. Die einzelnen Schnitzel zwischen die Klarsichtfolie legen und kräftig klopfen. Mögliche Sehnen herauslösen, so können sich die Schnitzel später in der Pfanne besser wölben und bleiben zart. Einseitig die Schnitzel bemehlen und auf der anderen Seite mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Eine große Pfanne mit Butter wie auch Öl versetzen und das Ganze ordentlich erhitzen, nur die Schnitzel mit der bemehlten Seite nach unten hineinlegen. 2 Minuten braten, wenden und dann wieder eine Minute braten. Die Schnitzel im Anschluss herausnehmen und abtropfen.

3. Suppe auf den Bratenrückstand gießen und einkochen lassen. Butter darin einrühren, aber nicht mehr aufkochen lassen. Zum Abschluss den deftigen Bratensaft abschmecken und über die Schnitzel gießen und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
Antihaft-Beschichtung **hier bestellen**



Tipp

Erdäpfel oder Püree zu den Naturschnitzeln servieren. Dazu ein kaltes Bier trinken.