



Überbackene Kalbsschnitzel

Zutaten (4 Portionen):

4 Kalbsschnitzel à 150 g, 25 g Butter, 1 TL getrockneter Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer, 100 ml Fleischbrühe, 4 Scheiben Frühstücksspeck, 2-3 EL Wein-Gelee rosé, 4 Scheiben Comté oder Emmentaler, ein paar Salbeiblätter

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel portionsweise darin pro Seite ca. 3 Minuten braten. Mit dem Thymian bestreuen und mit Salz (sparsam!) und Pfeffer würzen, herausnehmen. Den Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen. Schnitzel wieder in die Pfanne schichten, darauf kommen die Speckscheiben (beidseitig mit Wein-Gelee bestreichen) und der Käse, Brühe zugießen. Das Fleisch zugedeckt bei geringer Hitze ca. 9 Minuten schmoren lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Schnitzel zusammen mit ein paar Salbeiblättern auf eine vorgewärmte Platte legen. Den Bratensatz gut durchrühren und abschmecken. Zu den Kalbsschnitzeln servieren. Dazu schmecken Reis, Nudeln oder Weissbrot...

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Überbackene Kalbsschnitzel

Rezept
Nr. 10

Heute schon geliebt?