

Kalb-Schnitzel mit Pilz-Rahm-Soße und Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Eier	200 ml Sahne
Mehl	Pankomehl	Butterschmalz
Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

4 Kartoffeln	1 Schalotte	50 g Schinkenspeck
Salz		

Für die Pilzrahmsauce:

100 g braune Champignons	200 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsschnitzel:

Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend klopfen. Eier aufschlagen. Anschließend eine Panierstraße aus den Eiern, Sahne, Mehl und Pankomehl bilden. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schnitzel darin goldgelb ausbacken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffeln in einer Pfanne mit Speck und Schalotten anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Pilzrahmsauce:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stefan Kirschner am 05. September 2022