

Zigeuner-Schnitzel

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 TL Butter	1 Tomate
250 ml Hühnerbrühe	Salz und Pfeffer	300 g Kalbfleisch
50 g Kalbszunge, gepöckelt,gekocht	50 g gekochter Schinken	50 g Champignons
2 EL Mehl	1 EL Butterschmalz	250 ml Weißwein
Trüffel	1 TL Rosenpaprika	

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, die Tomate ebenfalls würfeln. Die Zwiebel in einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen, Tomate dazugeben, etwas Hühnerbrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und weich kochen. Von dem Fleisch dünne Schnitzel schneiden. Die Zunge, den Kochschinken und die Champignons in feine Streifen schneiden. Schnitzel salzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen. Zunge, Schinken und Champignons zugeben und kurz darin andünsten. Die Trüffel hobeln und dazugeben. Mit dem Rosenpaprika würzen. Tomatensoße pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Tomatensoße zu den übrigen Zutaten in die Pfanne geben, nochmals abschmecken. Kalbschnitzel anrichten, mit der Soße übergießen und servieren. Dazu passen Nudeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. Februar 2009