

Scaloppine al limone



Zutaten für 8 Personen:

16	Kalbsschnitzel à ca. 80-100 g
	Salz, Pfeffer Würzen
100 g	Mehl
50 g	Bratbutter und/oder Olivenöl
1 dl	Weisswein
3	Saft von Zitronen/Limonen
50g	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel flach klopfen und würzen.
Im Mehl wenden. Das Mehl gut anklopfen.

In einer Bratpfanne den Butter/Olivenöl erhitzen.
Die melierten Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 2 Minuten
braten und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen.
Den Zitronensaft zugeben und etwas einkochen lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter mit dem Schwingbesen
einmontieren, damit die Sauce noch etwas bindet.
Nachwürzen aber nicht mehr kochen.

Die Schnitzel anrichten und mit der Zitronensauce bedecken.