

Rezept

Kalbsschnitzel mit Minzbutter

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Minzbutter, am 25.04.2024

Zutaten

4 dünne Kalbsschnitzel (je etwa 150 g)	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Minze
1 Stück Ingwer (etwa 1 cm)	1/2 Bio-Zitrone oder Bio-Limette
4 EL Butter	1 TL gemahlener Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit dem Handballen noch etwas flacher drücken, quer halbieren. Auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.

2. Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Zitrone oder Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

3. Die Butter in zwei großen Pfannen zerlassen. Die Schnitzel darin bei starker bis mittlerer Hitze pro Seite 1 Minute braten. Auf Teller geben.

4. Die Butter von beiden Pfannen in einer sammeln. Minze, Ingwer, Zitruschale und -saft in die Butter rühren, mit Koriander und etwas Salz abschmecken und über den Schnitzeln verteilen. Gleich servieren.