Rezept

# Zitronenschnitzel

Ein Rezept von Zitronenschnitzel, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | 1/2 Bio-Zitrone |
| **1** | dünnes Kalbsschnitzel (ca. 150 g) |
| | Pfeffer |
| **1 TL** | eiskalte Butter |
| **3 Zweige** | frischer Thymian (oder 1/3 TL getrockneter) |
| | Salz |
| **1 TL** | Olivenöl |
| | Zucker |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken.

2. Das Schnitzel trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 Min. braten. Auf einen vorgewärmten Teller legen. Den Bratensatz mit dem Zitronensaft und 2 EL Wasser ablöschen. Aufkochen lassen und die Zitronenschale unterrühren. Vom Herd nehmen und die eiskalte Butter einrühren. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Zu diesem Schnitzel schmecken Bandnudeln und Salat.