

## Rezept

# Kalbsschnitzel mit Senfsauce

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Senfsauce, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Kalbsschnitzel (je ca. 150 g)	Salz
	Pfeffer	<b>1 EL</b> neutrales Öl
<b>6 EL</b>	Sahne	<b>1 EL</b> körniger Dijonsenf (oder mittelscharfer Senf)
<b>1-2 TL</b>	Zitronensaft	<b>1 TL</b> Honig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Schnitzel darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Herausnehmen und zugedeckt warm halten.
2. Sahne, Senf, Zitronensaft und Honig in die Pfanne geben, verrühren und in 2-3 Min. offen bei mittlerer Hitze cremig einkochen. Die Schnitzel wieder hineinlegen und zugedeckt 2 Min. bei schwacher Hitze in der Sauce ziehen lassen. Dazu schmecken Dill-Pfeffer-Reis und Gurkensalat.