

Rezept

Kalbsschnitzel mit Senfsauce

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Senfsauce, am 25.05.2024

Zutaten

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