

Rezept

Schnelles Schnitzel mit Zitronensauce

Ein Rezept von Schnelles Schnitzel mit Zitronensauce, am 29.03.2023

Zutaten

- | | |
|---------------------------|--|
| 1 kleine Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Öl | 3 dünne Schnitzelchen (à ca. 50 g; von Kalb, Pute oder Schwein) |
| Salz | Pfeffer |
| Zucker | 1 TL Mehl |
| 150 ml Gemüsebrühe | abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone |
| 1 TL kalte Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und längs halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

2. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite 2 Min. im heißen Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Mehl in das heiße Fett geben und kurz anbraten. Mit Brühe und Zitronensaft ablöschen. Zitronenschale dazugeben und alles aufkochen.

3. Zwiebel und Knoblauch entfernen. Butter in die heiße Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aufkochen und das Fleisch in die kochende Sauce geben. Alles 2 Min. köcheln lassen. Dazu schmecken Bandnudeln und Zucchini Gemüse, Zuckerschoten oder Blattspinat.