

Rezept

Schnitzel in Marsalasauce

Ein Rezept von Schnitzel in Marsalasauce, am 24.09.2023

Zutaten

| | |
|--|--------------------------|
| 600 g dünne Schweine- oder Kalbsschnitzel | Salz |
| Pfeffer | Mehl zum Wenden |
| 3 EL Olivenöl | 3 EL Butter |
| 200 ml trockener Marsala | 1 TL Zitronensaft |
| 1 EL gehackte Petersilie oder Basilikum | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit dem Handballen etwas flacher drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
-
2. In einer großen Pfanne (oder gleichzeitig in zwei) das Öl mit der Butter erhitzen. Die Schnitzel darin pro Seite 1-2 Min. braten, aus der Pfanne nehmen. Den Marsala in die Pfanne gießen und den Bratsatz damit lösen, kräftig aufkochen lassen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel wieder einlegen und heiß werden lassen. Mit den Kräutern bestreut servieren.