

Rezept

Schnitzel in Weißweinsauce

Ein Rezept von Schnitzel in Weißweinsauce, am 17.06.2024

Zutaten

Schalotte	2	Schnitzel (Kalb- oder Putenfleisch, je ca. 140 g)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	100 ml	Weißwein oder Gemüsebrühe (Instant)
2 EL neutrales Öl	2 EL	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Schnitzel kalt abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Weißwein bereitstellen oder ¼ TL gekörnte Gemüsebrühe in 100 ml heißem Wasser auflösen.
2. Eine Pfanne ca. 1 Min. auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Öl hineingeben und ½ Min. heiß werden lassen. Die Schnitzel nebeneinander einlegen, das Öl muss gleich leicht zu brutzeln beginnen. Die Schnitzel ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis der Rand schön braun ist (die Röststoffe verleihen dem Fleisch ein gutes Aroma).
3. Die Schnitzel wenden (am besten mit einer Zange, nicht mit einer Gabel darin herumstochern). Auf der anderen Seite ebenfalls 2 Min. braten, auf einen Teller herausheben und zudecken.
4. Schalotte in die Pfanne geben und 1 Min. im Bratensatz anbraten. Mit dem Wein oder der Brühe ablöschen, d.h. die Flüssigkeit zugeben und sprudelnd aufkochen lassen. Die Crème fraîche dazugeben und die Sauce 2-3 Min. unter Rühren einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Schnitzel zur Sauce geben und zugedeckt bei kleinster Hitze ziehen lassen, bis alle Beilagen fertig sind.