

Rezept

## Schnitzel mit Zitronensauce

Ein Rezept von Schnitzel mit Zitronensauce, am 24.09.2023

### Zutaten

<b>4</b> dünne Schweine- oder Kalbsschnitzel (aus der Oberschale, je 150–175 g)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1 TL</b> Mehl	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
Salz	<b>4 EL</b> kalte Butter
<b>1/8 l</b> Weißwein (auch fein: Gemüsebrühe)	Pfeffer
	<b>1/8 l</b> Gemüsebrühe

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

### Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Sind die Schnitzel wirklich dünn geschnitten, also ca. 4 mm dick, dann braucht man sie nicht zu klopfen, denn das Fleisch aus der Oberschale ist zart genug. Dickere Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen (oder in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel) und mit einem Fleischklopfen oder einem kleinen Stieltopf sanft, aber bestimmt flach klopfen.

---

3. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Nach Belieben die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

---

4. Auf einen kleinen Teller oder in eine kleine Schüssel das Mehl und 1 TL Butter geben. Mit einer Gabel gründlich verkneten.

---

5. In einer großen Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Darin 2 Schnitzel bei starker Hitze 3-4 Min. braten, dabei einmal wenden. Erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, dann herausnehmen und auf einen Teller legen.

---

6. Noch 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen und die anderen beiden Schnitzel darin braten. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und ebenfalls auf den Teller legen, ruhen lassen.

---

7. Inzwischen den Bratensatz in der Pfanne mit dem Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen. Dann die Zitronenschale und die Gemüsebrühe dazugeben.

---

8. Die Mehlbutter mit einem Schneebesen kräftig unter die Sauce rühren. Bei starker Hitze in 3-4 Min. um die Hälfte einkochen lassen.

---
9. Die übrige Butter klein würfeln oder in dünne Scheiben schneiden und mit dem Schneebesen zum Schluss unter die Sauce schlagen. Eventuell die Petersilie dazugeben und untermischen.

---
10. Die Schnitzel mit dem ausgetretenen Fleischsaft, der sich auf dem Teller gesammelt hat, in die Sauce geben und noch mal gerade eben aufkochen lassen, damit die Schnitzel heiß sind.

---
11. Schnitzel mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passen fast alle Kartoffelbeilagen – von Salzkartoffeln bis zum Püree.