

Naturschnitzel

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Putenschnitzel à 18 dag
- 1/8 l klare Hühner- oder Rindsuppe
- 5 dag Butter
- Mehl, griffig
- Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Beilage:

Reis

1. So bekommen Sie große, dünne Schnitzel: Quer zur Faserrichtung des Fleischstückes (z.B: Brustfleisch) wird eine ca. 1 cm dicke Schnitte nicht ganz abgeschnitten. Parallel zur ersten schneidet man nun eine zweite Schnitte – diesmal ganz – ab.
2. Nun klappt man das Schnitzel auseinander und kerbt den Wulst in der Mitte mehrmals quer ein.
3. Danach klopft man mit dem Boden einer Pfanne, einem Plattiereisen oder einem nicht profilierten Fleischklopper behutsam auf die gewünschte Stärke.
4. Besonders schonend und zugleich auch hygienisch ist die Verwendung einer Klarsichtfolie.
5. Die plattierten Schnitzel auf einer Seite in Mehl legen. Auf der anderen Seite mit Salz und Pfeffer würzen.
6. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch mit der bemehlten Seite nach unten einlegen.
7. Ein Schnitzel nach dem anderen bei mittlerer Hitze 1 ½ Minute anbraten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls kurz anbraten.
8. Den Bratrückstand schrittweise mit Suppe vom Pfannenboden lösen und abschließend alles etwas einkochen lassen.
9. Hitze reduzieren und ein Stück kalte Butter dazu geben und schmelzen. → Nach Zugabe der Butter sollte der Saft nicht mehr aufkochen.
10. Nach dem Abschmecken das Fleisch wieder in den Saft geben, kurz ziehen lassen und anrichten.

Guten Appetit!