

Kalbs-Schnitzel Holstein

4-Personen

Zutaten:

8	-	Kalbsplätzli je ca. 70-gr.
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Salz
wenig	-	Pfeffer
8	-	Sardellenfilets, kalt ab gespült und abgetropft
2	-	EL Kapern
4	-	frische grosse Eier
wenig	-	Butter

Zubereitung:

Das Fleisch etwa 30-Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 60-Grad vorheizen.

Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise beidseitig je circa 1-Minuten braten.

Würzen und im Ofen warmstellen.

Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen. Wenig Butter warm werden lassen. Eier braten (Spiegeleier)

Je 1- Spiegelei auf zwei Plätzli anrichten.

Je 2-Sardellenfilets kreuzweise auf das Eigelb legen. Mit Kapern garnieren.

Dazu passen Bratkartoffeln gut. Einfach – aber sehr schmackhaft!