

# Kalbsschnitzel mit Stangensellerie an Zitronenrahm

4-Personen

## Zutaten:

- 8-12 - kleine Kalbsschnitzel je nach Grösse
- 1 - EL Bratbutter
- 1 - dl Noilly Prat
- etwas - Salz
- wenig - Pfeffer aus der Mühle
- 3 - Zweige Stangensellerie
- 1 - kleine Zwiebel
- ½ - Bund glattblättrige Petersilie
- 1 - EL Butter
- 2 - dl Rahm
- ½ - Würfel Hühnerbouillon oder
- ¼ - TL Fleischextrakt (Liebig)
- abgeriebene Schale und Saft von ½ - Zitrone
- 2 - dl Rahm



## Zubereitung:

Den Backofen auf 80-Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen.

Die Kalbsschnitzel auf der ersten Seite je nach Dicke 1- ½ Minuten braten, dann wenden und nur noch eine ½ Minuten weiter braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80-Grad heissen Ofen 20-Minuten nachgaren lassen.

Den Bratsatz mit Noilly Prat auflösen und zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in ein Schüsselchen giessen.

Die Stangenselleriezweige rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Stangensellerie darin unter Wenden 5-Minuten dünsten.

Dann den aufgelösten Bratenjus, die Zitronenschale und den Zitronensaft sowie den Fleischextrakt oder den Bouillonwürfel beifügen und alles kurz aber kräftig kochen lassen.

Anschliessend den Rahm dazugiessen und alles auf grossem Feuer noch so lange reduzieren lassen bis die Sauce sämig bindet.

Zuletzt die Petersilie beifügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig wenig Zitronensaft abschmecken.

Das ganze über die Kalbschnitzel geben und diese sofort auf vorgewärmtem Teller servieren.

Dazu passen:

Trockenreis oder feine Nudeln.