



## **Butterschnitzel vom Junglamm**

### **Zutaten für 4 Personen:**

700 g Hackfleisch vom Junglammfleisch (z.B. Schlägel, Schulter)  
2 Scheiben Toastbrot  
1/16 Liter Schlagsahne  
1/16 Liter Suppe  
1 Ei  
50 g Butter  
Öl  
1 EL Petersilie, fein gehackt  
Muskatnuss  
Salz

### **Zubereitung:**

1. Toastbrot in Wasser einweichen und auspressen. Hackfleisch, Toastbrot, Ei, Schlagsahne, Petersilie und Gewürze gut vermengen.
2. 4 Laibchen formen und mit einer Gabel flach drücken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen langsam beidseitig braun braten.
4. Laibchen aus der Pfanne heben. Überschüssiges Öl abgießen und den Bratrückstand mit Suppe ablöschen und etwas einkochen.
5. Ein kaltes Butterstück einrühren und schmelzen. Nicht mehr aufkochen lassen, sofort servieren.

## **BEILAGENEMPFEHLUNG: KARTOFFELPÜREE**



**Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de)**