



Naturschnitzel vom Junglamm

Zutaten für 2 Personen:

2 Schnitzel vom Schlögel á 180 g (Nuss, Schale, Fricandeanu, Schlussbraten)
Mehl, griffig (zum Bestäuben)
Öl zum Anbraten
1/16 Liter Suppe
50 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Schnitzel vorsichtig klopfen und die Häute an den Rändern einkerben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Mehl bestäuben.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Schnitzel mit der bemehlten Seite nach unten einlegen.
3. Die Schnitzel wenden, sobald an der Oberfläche Fleischsaft austritt.
4. Gebraten Schnitzel aus der Pfanne heben und warm stellen. Austretenden Fleischsaft auffangen.
5. Bratrückstand mit Suppe lösen und etwas einkochen lassen.
6. Die kalte Butter im Bratensaft zergehen lassen. Den Fleischsaft der Schnitzel dazugeben und dabei nicht mehr zum Kochen bringen.
7. Beim Anrichten den Fleischsaft durch ein Sieb gießen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: SPÄTZLE



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de