

Kalbsschnitzel mit glasierten Marroni *Scaloppine di vitello con castagne glassate*

Hauptgericht für 4 Personen

- 8 Kalbsschnitzel à
ca. 70 g, z. B. vom
runden Mocken
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 2 EL Bratbutter
- 50 g Speckwürfelchen
- 150 g tiefgekühlte Marroni,
angetaut
- 2 Lorbeerblätter
- 1,5 dl süsslicher Weisswein
- 1,5 dl Kalbsfond

Bratsatz gut andünsten. Marroni und Lorbeerblätter dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Bei grosser Hitze 10 Minuten kochen lassen. Hitze reduzieren. Schnitzel in die Sauce legen und darin 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP Dazu breite Nudeln servieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 29 g Eiweiss,
12 g Fett, 20 g Kohlenhydrate,
1400 kJ/340 kcal

1. Schnitzel vom Metzger etwas flach klopfen lassen. Mehl mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel darin wenden, gut abklopfen. Zwiebel hacken.

2. Schnitzel in Bratbutter auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Speck und Zwiebel im

