



Kalbsplätzli an Kapernsauce mit Nudeln

Bratbutter zum Braten

8-12 Kalbsplätzli (je ca. 50g z.B. Nuss, Eckstück)

1 Esslöffel Mehl

½ Teelöffel Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 dl süsser Weisswein

1 unbehandelte Zitrone (Schale in feine Streifen schneiden, blanchieren, Zitrone auspressen und beides beiseite stellen)

2 Teelöffel Zucker

50 g kalte Butter in Stücken

50 g Kapern, kalt abgespült

Salz nach Bedarf

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise im Mehl wenden und beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten, herausnehmen, würzen, im vorgeheizten Ofen warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Wein, Zitronensaft und Zucker begeben, aufkochen, auf ca. 1 dl einkochen lassen.

Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Kapern begeben, würzen.