



Kalbsschnitzelgratin mit Steinpilzen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Ofen auf 200°C vorheizen

8-12	Kalbsschnitzel	zwischen Klarsichtfolie mit dem Wallholz leicht klopfen
1 EL	Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen
		Die Schnitzel in 2-3 Portionen jeweils 30 Sekunden auf der einen, 15 Sekunden auf der anderen Seite anbraten. In eine Gratinform geben
250 g	Steinpilze	in Scheiben schneiden
2	Schalotten	schälen und fein hacken
		Pilze und Schalotten im Bratensatz andünsten, mit ablöschen
1 dl	Weisswein	beifügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen
1 / 2 TL	Fleischextrakt	beifügen und noch etwas einkochen lassen
2 dl	Doppelrahm	Die Sauce über die Kalbsschnitzel geben.
		Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten garen.