



Scalopine di Vitello

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zubereitung

12 Kalbsplätzli (Stotzen oder Huft)

10 EL Butter

6 EL Olivenöl

0,5 dl Zitronensaft

0,75 dl Bouillon

4 EL Kapern

1 Bund Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

Mehl

1 Zitrone

Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.

Danach in Butter und Olivenöl kurz anbraten. Etwas Butter für die Sauce beiseite legen.

Nach den Anbraten Plätzli sofort aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Bratrückstände mit dem Zitronensaft aufkochen und danach die Bouillon dazu geben sowie die Kapern bis sich alles etwas reduziert hat. Würzen und die Plätzli kurz in die Sauce legen
Garnieren mit dünnen Scheiben der Zitrone sowie dem groben italienischen Predsemolo (Peterlie).