

Kalbs-Butterschnitzel

Zutaten

Für 4 Portionen

500 g Kalbsfleisch (Schulter)

2 Semmeln (1-2 Tage alt),

100 g Milch

100 g Schlagobers,

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Zesten von einer Zitrone

Semmelbrösel

Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

- Das Faschierte mit Salz, Muskat, Pfeffer & Zitronenzesten würzen.
- Zu ovalen Laibchen formen und in Semmelbrösel wenden. In Butterschmalz beidseitig langsam braun braten.

Garnitur:

Majoranjus, Erdäpfel-Püree oder ein schönes leichtes Frühlingsgemüse (Spargel, Kohlrabi & Morchel)