

Rahmschnitzel

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Bratbutter zum Braten

4 Kalbsplätzli (z. B. Eckstück, je ca. 150 g), halbiert

wenig **Mehl** zum Bestäuben

½ **Teelöffel Salz**

Pfeffer aus der Mühle

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Teller und Saucière vorwärmen.



2. Bratbutter in einer Bratpfanne (siehe Kasten) heiss werden lassen. Plätzli portionenweise mit Mehl bestäuben und sofort beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten. Werden sie zu früh mit Mehl bestäubt, beginnt dieses zu kleben. Plätzli herausnehmen, erst jetzt würzen und im Ofen warm stellen. Nun können die Plätzli im Ofen bis zu 30 Min. warm gehalten werden. Bratfett auftupfen.

Rahmsauce

1 Teelöffel Bratbutter

1 Schalotte, fein gehackt

1 dl Weisswein

1 Esslöffel Mehl, mit

2 dl Fertig-Kalbsfond oder Fleischbouillon angerührt

1 dl Rahm

1 dl Rahm, flaumig geschlagen

einige **Tropfen Zitronensaft**

Salz, Pfeffer, nach Bedarf



1. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Wein dazugiessen, Bratsatz lösen. Wein bis auf 1 Esslöffel einkochen (siehe Kasten).



2. Mehl aufrühren, Kalbsfond unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, Rahm dazugiessen, ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Sauce sämig ist. Sauce absieben, in die Pfanne zurückgiessen. Den flaumig geschlagenen Rahm darunterziehen, er macht die Sauce besonders luftig.

3. Sauce nur noch heiss werden lassen. Zitronensaft begeben (siehe Kasten), würzen.

Servieren: Schnitzel auf den vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Sauce darübergiessen. Restliche Sauce in der vorgewärmten Saucière dazu servieren.

Tipp: Für eine leichtere Sauce den speziellen Saucenhalbrahm, der kochfest ist, verwenden. Denn je tiefer der Fettgehalt des Rahms, desto höher das Risiko, dass die Sauce gerinnt.



Dazu passen: Rösti, Spätzli.

Pro Person: 22 g Fett, 34 g Eiweiss, 6 g Kohlenhydrate, 1507 kJ (360 kcal)

So gelingt eine Rahmsauce

- In Bratpfannen aus Chromstahl oder Gusseisen entsteht am meisten Bratsatz. So wird die Sauce besonders aromatisch. In beschichteten Bratpfannen entsteht fast kein Bratsatz, dafür benötigt man zum Anbraten weniger Bratbutter.
- Der Wein muss immer gut eingekocht werden, denn zu viel Säure und Alkohol können den Rahm zum Gerinnen bringen.
- Alle Rahmsaucen lassen sich mit wenig Zitronensaft abschmecken.