

Kalb-Schnitzel mit Wein-Schalotten und Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	6 Kartoffeln	50 g Sauerkirschen
150 g Schalotten	1 Zwiebel	2 Salbeiblätter
1 EL Zucker	1 EL Butter	2 EL Balsamico Essig, hell
100 ml trockener Weißwein	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Schalotten und die Zwiebel schälen und halbieren. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und auf jedem Schnitzel ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenhälften, sowie die Zwiebel darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf die Zwiebeln legen und fünf Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die Kirschen ebenfalls in den Topf geben und noch mal fünf Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Zusammen mit dem Schnitzel und der Kirsch-Schalotten-Mischung anrichten und servieren.

Karola Rolle am 23. Mai 2012