

Gratinierte Kalbsschnitzel

8 Kalbsschnitzel
2 EL Mehl
je 1 TL Aromat und Paprika
Bratbutter

Mehl, Aromat und Paprika mischen und die Kalbsschnitzel darin wenden
in der Bratbutter beidseitig kurz anbraten, in eine flache Gratinform schichten

2 dl Weisswein
4 dl Rahm
100g Gruyère
Salz, Pfeffer, Aromat

den Bratfond mit Weisswein auflösen und etwas einkochen, Rahm dazugeben, aufkochen und Gruyère einrühren, mit den Gewürzen abschmecken
alles zusammen über die Schnitzel giessen

2 EL Paniermehl, neutral

darüber streuen
im auf 220°C vorgeheizten Ofen während 10-15 Minuten gratinieren
Dazu passt Trockenreis.

steiertisch