



Benötigte Zutaten

4 Stück	Kalbsschnitzel
	Salz, Pfeffer
	Öl zum Anbraten
20 g	Premium Teebutter
60 g	Speck
1	Zwiebel
150 g	Erbsen
1/8 l	Premium Sauerrahm oder 1/8 l Crème Fraîche

Salzburger Rahmschnitzel

Ein Genuss für alle Fleischliebhaber

Anleitung

Schnitzel leicht klopfen, würzen und beidseitig anbraten. Dann das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratenrückstand mit etwas Wasser aufgießen. Bratensaft aufheben! Würfelig geschnittenen Zwiebel mit Speck anrösten, Schnitzelfleisch wieder dazugeben. Dann Bratensaft, Creme fraiche und Sauerrahm einrühren und abschmecken. Erbsen hinzufügen und das Fleisch weich dünsten.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten