

Nr. 32



Sächsische
Köstlichkeiten



Kalbsschnitzel mit Krokette und Erbsen



Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Kalbsschnitzel
- 600 g Erbsen
- 600 g Krokette
- 1 - 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 2 Zwiebeln
- Paniermehl
- 50 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 Zitrone,
Preiselbeersauce

Zubereitung

Die Krokette im Backofen garen. Die Erbsen nach Anleitung zubereiten oder in einer Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen und circa 10 Minuten dünsten.

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Die Schnitzel dann in verschlagenem Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Zur Dekoration eignen sich Zitronenscheiben sowie Preiselbeersauce. Alternativ können Sie statt der Kalbsschnitzel auch Kalbssteaks verwenden.



Sächsische Schweiz