

Kalbsschnitzel in Weißwein-Soße

Einfaches, schnelles Rezept, auch mit der Campingküche leicht zu machen

Für 2 Portionen:

2 dünne Kalbsschnitzel
2 Scheiben gekochter Schinken
6 Salbeiblätter
(je nach Geschmack)
Salz
Pfeffer
Mehl
2 EL Öl
100 ml Weißwein
(trockene, säuerliche Sorte)



Als Beilage: Baguette.

Zubereitung :

Dieses Kalbsschnitzel in Weißwein-Soße ist ein ideales Rezept für die Campingküche, da es schnell geht und einfach auf einer Brennstelle zu machen ist.

Die Kalbsschnitzel werden kräftig geklopft. (Beim Camping verwenden wir dazu eine Weinflasche, die darüber gerollt wird.) Dann werden sie beidseitig leicht gesalzen und gepfeffert. Auf jedes Kalbsschnitzel kommt zunächst eine Scheibe Schinken – wir nehmen den gekochten Schinken, da dieser nicht so salzig ist wie beispielsweise luftgetrockneter Schinken. Darauf kommen auf die linke Hälfte 3 bis 4 Blatt Salbei. Die Kalbsschnitzel werden zur Hälfte zusammengeklappt. Wir haben sie nicht fixiert, sondern beim Wenden mit zwei Pfannenwendern gut festgehalten. Dann werden die Kalbsschnitzel außen bemehlt und im Öl (zum Beispiel Olivenöl) auf beiden Seiten scharf angebraten (gebräunt).

Dann werden die Kalbsschnitzel mit Weißwein abgelöscht, aufkochen lassen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dann wird abgeschmeckt: Ist die Weißwein-Soße zu säuerlich, wird die Säure mit etwas Zucker und Sherry gemildert. Fehlt etwas Säure kann man mit Zitronen- oder Limettensaft etwas nachhelfen.

Zum Servieren der Kalbsschnitzel kann man die Weißwein-Soße durch ein Kaffeesieb gießen, damit Gewürze und Mehlflocken entfernt werden. Dazu gibt es ein Baguette.