

Rahmschnitzel mit Nudeln

4 portionen

- 4 Kalbsplätzli à ca. 150 g
- ca. 4 Esslöffel helles Dinkel-Mehl
- Bratbutter
- Pfeffer
- ev. etwas zerriebener Estragon
- 1,5 dl Bouillon
- Etwas Weisswein und ev. Zitronensaft
- 1 - 1,5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer



Zuerst die weisse Sauce zubereiten:

- Butter in der Pfanne schmelzen
- Mehl begeben und verrühren bis keine Klümpel mehr vorhanden sind
- Bouillon, Weisswein und Rahm und Gewürz zugeben und zu einer sämigen Sauce rühren

- Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die mit Mehl bestäubten Plätzli darin beidseitig kurz braten.
- Mit Weisswein und ev. etwas Zitronensaft ablöschen und in die warmgestellte Sauce geben.
- Warm stellen, Achtung: darf nicht mehr zu stark erhitzen, damit das Fleisch zart bleibt!

Dazu passen breite Nudeln und Salat oder Gemüse
