

# Kleine Kalbsschnitzel mit Kräutern und Zitrone

## Zutaten (für 4 Personen):

- 8 kleine Kalbsschnitzel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 junge Knoblauchknolle
- 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe
- 1 Chili-Schote
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Kalbsschnitzel gegebenenfalls noch etwas plattieren. Dafür die breite Seite eines Küchenmessers auf das Fleisch legen und mit etwas Druck zur Seite ziehen. Die Zitronenschale mit einem Zisellierer in Fäden abziehen.

Petersilie und Knoblauch säubern und sehr fein hacken. Die Chili-Schote entkernen und in feine Streifen schneiden. Petersilie, Knoblauch und Chili vermengen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa 1 Minute braten. Dabei salzen und pfeffern. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Knoblauch-Petersilienmischung in der Pfanne verrühren und kurz anbraten. Die Brühe hinzufügen und alles einmal aufkochen. Etwas Zitronenschale hinzufügen und die Soße mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Schnitzel zurück in die Soße geben und darin mehrmals vorsichtig wenden.

Schnitzel mit Soße auf Teller geben und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 16.05.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)