

Paprikaschnitzel vom Milchkalb

Rezept vom Gasthof Klinger in Gaspoltshofen im oberösterreichischen Hausruckviertel, erschienen im Buch „Hedi Klingers Familienküche“, von Willi Klinger im Verlag Brandstätter



Zubereitung

Für die Garnitur Paprikaschoten in feine Ringe schneiden und in Butter kurz Anschwitzen. Warm halten.

Kalbsschnitzel leicht plattieren, salzen, eine Seite leicht mehlieren. Schnitzel in Butter und Olivenöl mit der mehlierten Seite nach unten gut anbraten. Farbe nehmen lassen, umdrehen, zweite Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Suppe und Fond in die leere Bratpfanne angießen, Bratensatz loskochen. Sauerrahme und Schlagobers gut versprudeln, dazugeben und alles gut vermengen.

Paprika dazugeben und gut verquirlen, aufkochen lassen. Chilischote halbieren, von den Kernen befreien, sehr fein hacken. In die Sauce streuen und mitkochen lassen. Sauce etwas reduzieren. Durch ein Sieb seihen, nochmals leicht einkochen lassen, geschlagenes Obers unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Schnitzel auf gut vorgewärmte Teller legen. Mit Sauce nappieren oder ganz überziehen. Ein kleines Nest Paprikaringe als Garnitur drauflegen.

Mit feinen Nudeln, Reis, und/oder Erdäpfeln servieren.

Tipp von Hedi Klinger: „Paprika muss sachte verkochen, das braucht etwas Zeit.“

Zutaten

- Je ¼ grüne, gelbe, rote Paprikaschote
- Butter zum Anschwitzen
- 8 ca. 1 cm. dicke Schnitzel vom Kalbsrücken
- Salz
- etwas Mehl, Type 480
- Olivenöl und Butter zu gleichen Teilen zum Braten
- 1/8 l Rindssuppe
- 1/8 l Kalbsfond
- 1/8 l Sauerrahm
- 1/8 l Schlagobers plus 2 EL leicht geschlagenes Schlagobers
- 1 Chilischote
- Rosenpaprika edelsüß