

Kalbsschnitzel in Paprikasauce

Kalbsschnitzel in Paprikasauce ein Klassiker

Dieses herrliche Gericht ist in ca. 30 Minuten auf dem Tisch. Mit der Paprikasauce erhält das Gericht eine besondere Note. Dazu passen TAGLIATELLE TRICOLORE (Breitbandnudeln, 6 mm) und Salat.

Zubereitung

Paprikaschoten in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Nudelwasser aufsetzen.

Schnitzel pro Seite 4 Minuten im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern und in Backofen bei 70° warmhalten. Im verbliebenen Bratfett Zwiebel und Paprikawürfel braten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Anschliessend 1/2 Liter Wasser zugießen und aufkochen. 1/3 der Paprikawürfel herausnehmen und beiseite stellen. Rest pürieren mit Handmixer. Rahm dazugeben. Schnitzel und Paprikawürfel wieder dazugeben und noch etwa 4-5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessen auf vorgewärmter Teller anrichten und mit Basilikumblätter garnieren.

Zutaten für 4 Personen

2-3 rote Paprikaschoten

1 Zwiebel

4 Kalbsschnitzel

1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Paprikapulver, rosenscharf
1 TL gemahlende Chiliflocken
250 ml Wasser
200 ml Rahm
Bratfett