Kalbsschnitzel in Kräuterpanade

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

Gesamtzeit: 20 min
Aktivzeit: 20 min
Einfach

Zutaten

für 4 Personen

4	Plätzli vom Schweizer Kalb (à ca. 150 g)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
4	Eier
4 EL	Rahm
100 g	Mehl
300 g	Paniermehl
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Peterli
200 g	Butter

Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffel-Gurken-Salat) enthält ca.:

910	kcal
54 g	Eiweiss
73 g	Kohlenhydrate
44 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Rohes Kalbfleisch sollte rosa bis rötlich sein.

Das ist ein Zeichen für artgerechte Fütterung. In der Schweiz erhalten Kälber neben Milch ab der zweiten Woche auch Gras und Heu – deshalb die dunklere Farbe.

Zubereitung

1 Kalbsplätzli mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Ei und Rahm in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl auf je einen flachen Teller geben.

2 Kräuter fein hacken und unter das Paniermehl mischen. Kalbsplätzli nacheinander im Mehl wenden und das überschüssige Mehl gut abklopfen. Dann die Plätzli im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Das Paniermehl gut andrücken.

Der feine Unterschied.

3 Kalbsplätzli in der heissen Butter von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Dazu passt Kartoffel-Gurken-Salat mit Zitrone.