



Kalbsplätzli an Aprikosensauce



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 20 min

 Aktivzeit: 20 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 8** Schnitzel vom Schweizer Kalb (à ca. 60 g)
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Zwiebel
- 200 g** frische Aprikosen (alternativ 120 g getrocknete Aprikosen)
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 2 dl** Weisswein
- 1 dl** Noilly Prat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion (ohne Basmatireis und Salat) enthält ca.:

- 249** kcal
- 27 g** Eiweiss
- 9 g** Kohlenhydrate
- 7 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Kalbfleisch ist besonders bekömmlich:

Es ist zart, fettarm und leicht verdaulich. Ausserdem enthält es viel hochwertiges Eiweiss, B-Vitamine, Eisen und Zink.

Zubereitung

- 1** Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Aprikosen ebenfalls fein würfeln.
- 2** Öl in einer Pfanne erhitzen, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Kalbsschnitzel darin von beiden Seiten je ca. 2 Minuten goldgelb braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warmhalten.
- 3** Zwiebeln und Knoblauch in das Bratöl geben und glasig dünsten. Aprikosenwürfel, Weisswein und Noilly Prat zugeben, 2–3 Minuten einkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

4

Schnitzel und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Dazu passen Basmatireis mit gerösteten Pinienkernen und ein gemischter Salat.