



## KALBSSCHNITZEL IN ZITRONEN-PETERSILIEN-SAUCE

🕒 25 min ☺ Leicht  
Garzeit ca. 12 min

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 Zwiebeln  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Hand voll Petersilienblätter  
4 Kalbschnitzel, á ca. 125 g  
Salz  
3 EL Pflanzenöl  
120 ml Gemüsebrühe  
200 g MinusL frische Schlagsahne  
1–2 EL grüne Pfefferkörner  
Pfeffer  
Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 70°C Umluft vorheizen. Die Zwiebeln häuten und sehr fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen. In einer großen Pfanne in 2 EL heißem Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten braun anbraten. Anschließend im Ofen warm halten.
3. Die Zwiebelwürfel im übrigen Öl im Bratensatz glasig anschwitzen. Mit der Brühe und der Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den grünen Pfeffer, die Petersilie, 1–2 TL Zitronensaft sowie ca. 1/2 TL Zitronenabrieb zugeben und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Schnitzel wieder in die Sauce setzen und nach Belieben mit Salzkartoffeln servieren.