

# Rezept Kalbsschnitzel mit Morchelrahm

## Rezept Kalbsschnitzel mit Morchelrahm

### Zutaten:

1 Portion Morchelsauce  
4 – 5 Kalbsschnitzel  
1 EL Butter  
1 EL Butterschmalz  
2 EL Madeirawein  
frisch gemahlene Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Die Morchelsauce bereiten und warm halten.  
Die Schnitzel mit Küchenpapier Trockentupfen.

Das Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und die Schnitzel darin kräftig anbraten.

Würzen, das Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und Warmstellen.

Das Fett aus der Pfanne entsorgen.

Den Wein zufügen, den Bratenfond loskratzen und die Sauce dazugeben.

Die Sauce mit dem Fleisch warm werden lassen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)