

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten
Kalbsschnitzel 8 Stück à 60g
Zitronen Olivenöl
Zucker
Zitronensaft
Demi Glace
Guma Le Saucier
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Kalbsschnitzel klopfen, salzen und pfeffern, im Mehl kurz wenden und gut abklopfen. Im Zitronen-Olivenöl sautieren. Zucker caramolisieren und mit Zitronensaft ablöschen, mit Demi glace auffüllen. Alles aufkochen und mit GUMA Le Saucier abschmecken.

Tipp: Dazu passen ideal Kreolischer Reis und Broccoli mit Mandeln. GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch