

65 Jahre Qualität  
1934  
bis  
1999  
Häher - handwerklich zubereitet  
aus heimischen Rohstoffen

Metzgerei



A. Scherner



empfiehlt:

Rezept

Nr.: 5

## Überbackene Kalbsschnitzel



Pro Portion: ca. 540 kcal/2270 kj

### Man benötigt für 4 Personen:

750 g Tomaten, 1 Zwiebel, 75 g Butter/Margarine, 200 ml klare Brühe (inst.), 1 EL Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, 1 Bund Basilikum, 800 g Kartoffeln, 6 dünne Kalbsschnitzel (à ca. 100 g), 2-3 EL Öl, 2 TL frische Rosmarinnadeln, 150 g Mozzarella-Käse, 1 kg Brokkoli, abgeriebene Muskatnuß, bunter Pfeffer

### Die Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, 2 Tomaten beiseite legen. Rest fein würfeln. Zwiebel hacken. 20 g Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Tomatenwürfel und Brühe zufügen, bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eingelegte Tomatensoße mit Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum in feine Streifen schneiden. In die heiße Tomatensoße rühren.
2. Kartoffeln schälen, waschen und längs vierteln. Kalbsschnitzel halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin ca. 1 Minute auf jeder Seite braten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. 30 g Fett in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelviertel in 8-10 Minuten darin goldbraun braten. Rosmarinnadeln kurz vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben. Fertige Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Restliche Tomaten und abgetropften Mozzarella-Käse in Scheiben schneiden. Schnitzel mit Tomatenscheiben und Mozzarella fächerförmig in eine ofenfeste Form schichten und 2-3 Minuten und den vorgeheizten Grill schieben.
4. Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen und in wenig kochendem Salzwasser 6-8 Minuten dünsten. Abtropfen lassen. Restliches Fett in einem Topf schmelzen, Brokkoli darin schwenken. Mit Muskat würzen. Alles auf Tellern anrichten. Fleisch mit buntem Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!