



Butterschnitzel

Grundrezept nach dem alten Sacher-Kochbuch

Gut vermischen, sehr kühl rasten lassen. In Butter sanft braten.

Geeignet: sehnenfreies, mageres Fleisch von Ente, Gans, Lamm, Reh, Kalb, ...

dazu wahlweise Püree von:
Kartoffel, Sellerie, Petersilie, Pastinake, Topinambur, Apfel/Wacholder, Wirsing, und helle Trüffel- oder dunkle Portweinsauce, je nach Fleischtyp.



Zutaten für 4 Portionen:

400 g schieres Fleisch ohne Fett und Sehnen mit
2 entrindeten, in Milch eingeweichten
Semmmeln (ausgedrückt) feinst faschieren.
2 Eidotter
1/16 l Obers
Salz, wenig Pfeffer, Muskat.

Verfasser: chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.