

Piccata milanese



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Getrocknete Salbeiblätter	Etwas / nach Bedarf
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	Etwas / nach Bedarf
Tomatenmark	2 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Butter	30 g
Schalottenzwiebel	1 Stk.
Spaghetti / Spagetti	200 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kalbsschulter	600 g
Pressschinken / Preßschinken	100 g
Geriebener Parmesan	50 g

Zubereitung:

Paradeiser kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und schälen; Petersilie fein hacken und den Schinken in Streifen schneiden.

Zwiebel sehr fein hacken.

Das Fleisch in kleine Schnitzeln schneiden, und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier mit etwas Salz, Pfeffer und dem geriebenen Parmesan, glatt verrühren.

Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen lassen; Paradeiser und Paradeismark, sowie Salz, Pfeffer, Oregano, Salbei und etwas Suppe dazugeben und alles auf kleiner Flamme zu einer Saucenkonsistenz einkochen lassen.

Die Schnitzel an beiden Seiten in Mehl andrücken und dann durch das Eiergemisch ziehen; in einer Pfanne das Öl erhitzen, die Schnitzel einlegen und beidseitig goldgelb backen; auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Währenddessen die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente, kochen und abseihen. Die Hälfte der

Schinkenstreifen und die gehackte Petersilie mit der Sauce vermischen und würzig abschmecken. Die Schnitzel mit der Sauce und den Spaghetti anrichten; vor dem Auftragen mit Petersilie, geriebenem Parmesan und den restlichen Schinkenstreifen bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1384-Piccata-milanese.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at