

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsschnitzel mit Paprikasoße
**Kalbsschnitzel mit Paprikasoße, Paprikastreifen und
Kartoffeltaler**

Zutaten für (für 4 Personen):

4 Kalbsschnitzel,
Salz,
Pfeffer,
Mehl,
1 gelbe Paprikaschote,
Öl,
1 EL Butter,

Zutaten für die Paprikasoße :

1 Zwiebel
2 EL Olivenöl,
200 g gehäutete rote Paprikaschoten
(Dose)
200 ml passierte Tomaten,
1 kleine Knoblauchzehe,
1/8 l Weißwein,
1/8 l Sahne,
Salz,
Pfeffer.

Zutaten für die Kartoffeltaler :

500 g festkochende Kartoffeln,
1 Ei,
Salz,
gerieb.Muskat,
1 EL Kartoffelstärke,
Mehl zum Verarbeiten,
Öl zum Braten,

Zubereitung:

Zuerst den Teig für die Kartoffeltaler zubereiten :

Die Kartoffeln mit der Schale in einem Dämpfeinsatz garen. Kartoffeln noch warm pellen und auskühlen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei, Salz, Muskat mit einer Gabel untermengen. Dann nach und nach Mehl zufügen und einen glatten Teig herstellen.

Die Paprikasoße :

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe mit der Messerklinge zerdrücken, abziehen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Mit Weißwein aufgießen und 10 Min. dünsten lassen. Dann die passierten Tomaten und die gehäuteten roten Paprikaschoten zugeben und das Ganze mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne verfeinern.



Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsschnitzel mit Paprikasoße

Weitere Zubereitung :

Die gelbe Paprikaschote waschen, abtrocknen und das Fruchtfleisch in schmale Streifen schneiden. In Butter weich dünsten.

Aus dem Kartoffel - Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. Jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Talern formen und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Kalbsschnitzel leicht salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abschütteln und sofort in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf jeder Seite etwa 3 Min. braten.

Die Kalbsschnitzel auf Teller verteilen und Kartoffeltaler dazugeben. Eine Portion Paprikastreifen auf die Kalbsschnitzel geben, etwas von der Paprikasoße angießen. Die restliche Paprikasoße dazu reichen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Bei dieser Soße kommt es auf das Aroma der Paprikaschoten an. Die besten kommen aus Spanien mit der Bezeichnung : Pimientos del Piquillo Extra
Sie werden auf dem Grill geröstet und dann gehäutet. Der rauchige Grillgeschmack zusammen mit dem Geschmack der Sonnengereiften Paprika ist unübertroffen!