# Butter Schnitzel – Laibchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine edle Kalbfleisch – Gehacktes Version, nicht nur für jeden Tag

## Zutaten

- 600 g Kalbsgehacktes
- 2 altbackene Brötchen
- 2 El Panierbrot
- 250 ml Milch zum Einweichen der Brötchen
- 2 ganze Eier
- Etwas geriebene Zitronenschale
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Butterschmalz
- 1/4 l Rinderbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- Einige Butterflöckchen
- 1 TL Mehl
- 2 EL Sauerrahm
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kalbsgehackte mit den in Milch eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Zitronenschale und Muskatnuss würzen.

### Schritt2

Mit den Eiern zu einem lockeren, luftigen Teig vermengen.

### Schritt3

Mit feuchten Händen, 4 kleine, längliche Laibchen formen und in Butterschmalz rund herum

goldbraun braten.

**Schritt4**

In eine Auflaufform setzen, einige Butterflöckchen darüber geben.

**Schritt5**

Für ca. 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

**Schritt6**

In den Bratensatz 1 Tl Mehl geben, etwas schwitzen und mit der Brühe aufgießen. Glatt rühren und auf die Hälfte reduzieren lassen. Den entstandenen Bratensaft der Laibchen und die saure Sahne dazu geben, schmackhaft auf die benötigte Menge einkochen, die Laibchen übergießen.

**Schritt7**

Dazu schmeckt mir ein herzhafter Sellerie - Kartoffelstampf.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** kalb

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/butter-schnitzel-laibchen/