

Parmesan-Kalbsschnitzel mit Tomatensugo

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsschnitzel à 80 g
- 50 g Mehl
- 250 g geriebenen Parmesan
- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 200 ml Öl zum Braten
- Jodsalz, Pfeffer



Tomatensugo

- 100 g Butter
- 2 Schalotten
- 2 kg Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- Jodsalz, Pfeffer, Zucker
- italienische Kräuter

Zubereitung:

Kalbsschnitzel etwas klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Aus Parmesan, Eiern und Milch eine halbfeste Masse herstellen. Kalbsschnitzel durch die Parmesanmasse ziehen.

In reichlich heißem Öl ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken.

Wenden, die Hitze abstellen, ca. 3 Minuten weiterbraten.

Tomatensugo: Tomaten blanchieren, abschrecken, enthäuten, entkernen. In kleine Würfel schneiden. Klein gewürfelte Schalotten in Butter glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenwürfel zugeben.

Ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und es eine dickliche Sauce ergibt. Mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu: Spinat-Bandnudeln