



## Griechische Kalbsschnitzel Sofrito

Herkunft: Griechenland

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 70 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

800 g Kalbsschnitzel

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 EL Weizenmehl zum Wenden

4 Schalotten

3 Zehen(n) Knoblauch

4 Salbeiblätter

½ Bund Petersilie

125 ml Olivenöl

250 ml Weißwein trocken

3 EL Zitronensaft

450 ml Fleischbrühe

### Vorbereitung

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einzeln in etwas Mehl wenden. Die Schalotten schälen und in schmale Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Salbei und Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

### Zubereitung

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Schnitzel portionsweise beidseitig scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch in den Bräter geben und anschwitzen. Die Schnitzel darauf schichten und mit dem Salbei belegen. Mit Weißwein und Zitronensaft oder Weißweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Die Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen, dann den Herd herunterschalten und das Fleisch auf mittlerer Flamme 50-60 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und sofort servieren.