



Rahmschnitzel

von Yann Hendrikx

Mengen für 10 Personen

50 g Rindsschnitzel	
10 Stück Schweineschnitzel	halbieren
2.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
45 g Mehl	Fleisch darin wenden.
6.0 cl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
20 g Bouillion	
3.0 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
2.0 dl Vollrahm	zugeben und evtl. nachwürzen