Rahmschnitzel von Methusalix

Mengen für 10 Personen

Rahmschnitzel

12 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.
3.0 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen und Fonds auflösen.
3.0 dl Halbrahm	zugeben und falls zu dünnflüssig mit etwas Mehl oder Maizena eindicken lassen. evt. nachwürzen und Fleisch dazugeben.