

## Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

[Hauptspeise](#) [Burger](#) [Fleischgerichte](#) [Frühling](#) [Hausmannskost](#)  
[Herbst](#) [Muttertag](#) [Österreichisch](#) [Winter](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Entrindete Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und mit dem Faschierten mischen. In einer Schüssel mit Eidottern vermengen, mit Petersilie, Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronenschale würzen. Schlagobers und Weißbrotbrösel einrühren und die Masse kurz im Kühlschrank rasten lassen. Aus der Masse nicht zu große Laibchen formen. Öl in einer beschichteten, feuerfesten Pfanne erhitzen und die Butterschnitzel auf beiden Seiten scharf anbraten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Pfanne ins vorgeheizte Backrohr stellen und die Butterschnitzel bei 160 °C ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit warmem Kalbsfond beträufeln.



### ZUTATEN

600 g fein faschierte

Kalbsschulter

3 Semmeln (entrindet)

Milch (zum Einweichen)

200 ml Schlagobers

3 Eidotter

2 TL Weißbrotbrösel

1 Bund gehackte Petersilie

Salz

weißer frisch gemahlener

Pfeffer

etwas geriebene  
Muskatnuss

etwas geriebene  
Zitronenschale

50 g Butter

3 TL Öl

Kalbsfond