

## Naturschnitzel



Geräte: Pfanne, Messer, Schneidebrett, Schnitzelklopfer, Messbecher, Schneebesen, Esslöffel

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
4 Schweins- oder Kalbschnitzel Salz Pfeffer Etwas Mehl	Schnitzel klopfen, salzen, pfeffern und die Schnitzel am Rand einschneiden, eine Seite in Mehl eintauchen
4 dag Fett	die bemehlte Seite in heißem Fett anbraten, umdrehen und ebenfalls braun braten, die Schnitzel auf einen Teller legen
Suppe	nun gießt man mit etwas Suppe auf, lässt den Saft einmal aufkochen und gibt die Schnitzel wieder hinein
1/8 l Rahm 1/8 l Wasser 1 EL Mehl	Rahm, Wasser und Mehl verrühren, dazu gießen, einmal aufkochen lassen und servieren