



## Hauptgang

# Schweinsschnitzel an Portwein-Rahmsauce

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 4 Schweinsschnitzel
- 1 Glas Kalbsfond (Lacroix, beim Metzger)
- 10 getrocknete Tomaten, in feine Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Olivenöl, kaltgepresst (zum Anbraten der Schnitzel)
- Etwas Butter
- 1 bis 1,5 dl Portwein
- 2 dl Doppelrahm (oder Rahm)
- Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

- Kalbsfond In einer separaten Pfanne den Kalbsfond um zirka einen Drittel (oder etwas mehr) einkochen lassen.
- Schnitzel Die Schnitzel würzen und in der Bratpfanne, im heißen Olivenöl, beidseitig braten. Die fertig gebratenen Schnitzel im auf 80° vorgewärmten Backofen warm stellen (mit Alufolie abdecken).
- Zwiebel, Portwein Das restliche Öl aus der Bratpfanne ausleeren und die Pfanne für die Zubereitung der Sauce verwenden. Etwas Butter in die Bratpfanne geben und die fein gehackte Zwiebel darin andünsten bis sie leicht bräunliche Färbung angenommen haben. Mit dem Portwein ablöschen und etwas köcheln lassen (einreduzieren).
- Kalbsfond Mit dem einreduzierten Kalbsfond ablöschen. Die fein geschnittenen Tomatenstreifen hinzugeben und leise köcheln lassen.
- Doppelrahm (oder Rahm) Den Doppelrahm darunterühren. Sollte die Sauce zu dick sein, mit Rindsbouillon verdünnen.
- Pfeffer, Salz Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Schnitzel Die Schnitzel auf den Tellern anrichten, die Sauce darübergeben. Dazu passt Trockenreis.

**Tipp:** Die Sauce kann auch für gebratene Poulet-Brüstchen verwendet werden. In einem solchen Fall anstelle von Kalbsfond Geflügelfond verwenden.