

89 Truthahnschnitzel „Normandie“

Einfach, aber raffiniert schmeckend!

ZUTATEN

(für 4 Portionen)
 4 Truthahnschnitzel
 50 g glattes Mehl
 50 g Butter
 ⅓ l Schlagobers
 ⅓ l Suppe zum
 Aufgießen
 Salz, Pfeffer
 ½ Bd. Petersilie

ZUBEREITUNG

- Schnitzel klopfen und würzen.
- Eine Seite in Mehl tauchen und mit dieser Seite zuerst in Butter goldgelb braten.
- Mit Schlagobers und Suppe aufgießen.
- Die Schnitzel zugedeckt 20 Min. bei geringer Temperatur dünsten.
- Die Soße vor dem Servieren mit Petersilie aufwerten.

ARBEITSGERÄTE

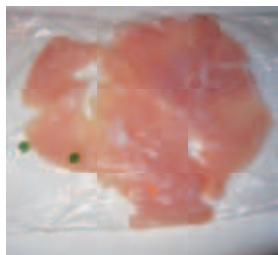
- 3 Auswiegelteller
- 1 Waage
- 1 Schneidbrett
- 1 Fleischklopfer
- 1 TK-Sackerl oder Frischhaltefolie
- 1 kleiner Topf für die Herstellung der Suppe
- 1 Bratpfanne mit Deckel
- 1 Backschaufel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Beilagen

Gemüsereis,
 Erdäpfelgerichte,
 Salate

Maria Schuh



Geflügelfleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Tiefkühlsackerl mit der glatten Scheibe des Schnitzelklopfers vorsichtig flach drücken (Fachausdruck: plattieren).



Nach dem Würzen mit Salz und Pfeffer eine Seite in Mehl tauchen. Mehl abklopfen. Schnitzel nebeneinander auflegen.



In heißer Butter zuerst auf der bemehlten Seite anbraten, bis leicht semmelgelbe Röstprodukte entstehen.

Maria Schuh



Nun die nicht bemehrte Seite anbraten.



Nach dem Aufgießen mit Suppe und Schlagobers die Schnitzel zugedeckt dünsten lassen.



Zum Beispiel mit Reis, der mit gedünsteten Karotten, grüner Petersilie und gerösteten Erdnüssen verfeinert wurde, servieren.