

Schnitzel in Marsala-Sauce

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 2 Portion(en)

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
500 Gramm	Schweinehals / Schweinefilet, Rinderfilet oder Hühnerbrust
3 Esslöffel	Oliveöl
1 Prise	Pfeffer und Salz
1 Stück	Zwiebel klein
1 Stück	Knoblauch 2 Zehe
200 Milliliter	Sahne
2 Teelöffel	Gemüsebrühe
80 Gramm	Parmesan frisch gehobelt
3 Esslöffel	Basilikum frisch, gehackt
12 Esslöffel	Marsala
1 Esslöffel	Zitronensaft
1 Esslöffel	Salbei frisch, gehackt

Zubereitung

Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In heißem Oliveöl ca. 3 Min. pro Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Nun Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides im Bratfett glasig anbraten.

Mit 150 ml Wasser ablöschen, dann Sahne mit der Gemüsebrühe angießen und ca. 6 Min. einkochen lassen.

Den Parmesan, bis auf einen kleinen Rest zum Garnieren, in die Soße reiben.

Das Basilikum und den Salbei abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen hacken und unterrühren.

Marsala, Zitronensaft und nun das Fleisch für weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze zu Soße geben und durchziehen lassen.

Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit der Soße auf Tellern anrichten. Zum Schluss den übrigen Parmesan darüber hobeln und servieren.