

Scaloppe al Balsamico

Fabrizio Bindocci

Az. Agr. Il Poggione, Sant'Angelo in Colle, Montalcino-Siena

dg: g-sg

Ein schnell vorbereitetes Gericht aus unserer TRADIZIONALE-Beginnerzeit, es schmeckt wirklich gut.

4 Personen

480 g Kalbsschnitzel

Maizena

1 EL Olivenöl aus der Toscana

1 EL Butter

2 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Salz

2 EL Ochsenbouillon

Das Fleisch in 12 kleine Schnitzel schneiden, leicht plattieren, würzen und mit Maizena mehlen.

Im Gemisch aus halb Olivenöl, halb Butter auf mittlerem Feuer

braten. Nach der Hälfte der Bratzeit 1 EL TRADIZIONALE zufügen.

Abschliessend das Feuer reduzieren, den Bratsatz mit wenig Bouillon

lösen und den restlichen TRADIZIONALE begeben. Abschmecken.

Die Schnitzel auf Teller verteilen und mit dem Jus nappieren.

Beilage

Ein Risotto milanese all'onda würde passen.