

## Lust auf beef?

### Schnitzel vom Natura-Veal mit Äpfeln



In Erinnerung an die Zentrums-beef 2018, die in Wil stattfand, präsentieren wir dieses Toggenburger Rezept.



(Foto: Pixabay)

#### Zutaten für 4 Personen

- 4 Schnitzel vom Natura-Veal
- 60g Butter
- 2 Äpfel (z.B. Gravensteiner)
- Calvados
- 2 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Schnitzel vom Natura-Veal sehr dünn ausklopfen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Fett kurz beidseitig anbraten, sofort aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das Fett abschütten und in der noch warmen Pfanne ein Stück Butter zergehen lassen. Die Äpfel schälen, mit Zitronensaft beträufeln und kurz im heissen Wasser blanchieren!

Äpfel in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in die Pfanne geben und kurz andünsten. Das Ganze mit Calvados ablöschen. Vollrahm dazugeben und einkochen lassen. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und die Calvados-Rahm-Apfelsauce darüber verteilen.

Tipp: Als Garnitur eine dünne Scheibe gebratener Apfel am Rand platzieren. Mit Reis oder Kartoffelgratin servieren.

Quelle: Dani Rhiner, Volkshausstrasse 30, 9630 Wattwil im Rezeptbuch «Bloderchäs und Schlorziflade - Rezepte aus dem Toggenburg» vom Toggenburger Verlag, Verlagshaus Schwellbrunn, Im Rank 83, 9103 Schwellbrunn.