

Trutenschnitzel à l'orange



Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Kochen: 10 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

Trutenschnitzel ca. 600 gr
Salz
Pfeffer
Bratbutter zum Braten
Wenig Mehl

1 EL Zucker
1 Orange, abgeriebene Schale und Saft
4 EL Cognac
2 Orangen
1,5 dl Bratensauce
1 dl Halbrahm
2 EL Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung

Die Trutenschnitzel würzen und im Mehl wenden. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Schnitzel beidseitig je 3 – 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, herausnehmen und warm stellen.

Den Zucker in derselben Pfanne rösten. Die abgeriebene Schale, den Saft und den Cognac begeben.

Bei den 2 Orangen die weisse Haut entfernen, in Schnitze teilen und begeben.

Die Bratensauce zugeben und etwas einköcheln, Pfanne von der Platte ziehen. Den Rahm begeben, die Schnitzel in die Sauce geben nur noch heiss werden lassen. Die Mandelblättchen darüber verteilen.

Tipps

Dazu passen Raps-Knöpfli.
Statt Cognac Sojasauce verwenden.