Griechische Kalbsschnitzel

Sofrito

Sofrito ist ein traditionelles Gericht von der griechischen Insel Korfu. Es besteht aus dünnen Rindfleischscheiben, die in einer würzigen weißen Sauce gekocht werden. Sofrito wird traditionell mit Kartoffelpüree oder Reis serviert.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Kalbsschnitzel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Weizenmehl zum Wenden
4 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
4 Salbeiblätter
½ Bund Petersilie
125 ml Olivenöl
250 ml Weißwein trocken
3 EL Zitronensaft
450 ml Fleischbrühe

Vorbereitung

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einzeln in etwas Mehl wenden. Die Schalotten schälen und in schmale Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Salbei und Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Zubereitung

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Schnitzel portionsweise beidseitig scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch in den Bräter geben und anschwitzen. Die Schnitzel darauf schichten und mit dem Salbei belegen. Mit Weißwein und Zitronensaft oder Weißweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Die Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen, dann den Herd herunterschalten und das Fleisch auf mittlerer Flamme 50-60 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und sofort servieren.
Kali Orexi!

© 2026 coquina.de