

Zutaten

- 400g Kalbsrücken geputzt
- 1 Ei mit 2Eßl kaltem Wasser angerührt
- 4 Eßl Mehl
- 50gr geriebener Parmesan
- 80gr Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl zum Braten

Hauptgang

Piccata

Entdecken Sie unser einfaches Piccata-Rezept mit Kalbsrücken und Parmesan. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie italienische Küche!

So wird’s gemacht:

1. Kalbsrücken in 8 gleich große Stücke schneiden und diese dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend in Mehl wenden und danach abklopfen. Schnitzelchen durch das verquirlte Ei ziehen, gut abtropfen lassen und dann in den gut vermengten Semmelbrösel und Parmesan wenden. Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen und die Piccata von beiden Seiten goldbraun anbraten.