

## **Scaloppini Marsala**

300 g Kalbsrücken  
2 Schalotten, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
1/8 l Marsala  
1/4 l Fleischbrühe  
1 EL Karotte, sehr fein gewürfelt  
1 EL Lauch, sehr fein gewürfelt  
2 EL Butter  
Salz, grober schwarzer Pfeffer

Das Fleisch in dünne Schnitzelchen schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzelchen in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten und anschließend warm stellen.

In derselben Pfanne die Schalotten und den Knoblauch mit etwas Butter anrösten. Mit Brühe ablöschen und diese fast vollständig einkochen lassen.

Dann Lauch und Karotte zugeben, Marsala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazugießen. Drei Minuten gut durchkochen und mit ein paar Butterflöckchen binden. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.