Italienische Rezepte

Kalbsschnitzel In Schokoladensauce

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fleisch, Italien, Kalb, Schokolade

---

600 g		Dünne Kalbsschnitzel
6	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
1		Zwiebel
1		Karotte
1		Stange Sellerie
1	Essl.	Mehl
100 ml		Weißweinessig
1	Teel.	Zucker
2	Essl.	Pinienkerne
100 g		Zartbitterschokolade mit -hohem Kakaoanteil z. B. -Herrenschokolade

Zum Bestreuen

Granatapfelkerne

Schnitzel kalt abspülen und trocken tupfen. Fleisch in drei Esslöffel heißem Öl von beiden Seiten kurz braun anbraten. Herausnehmen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse fein würfeln und im restlichen heißen Öl glasig dünsten. Mehl dazugeben, unter Rühren bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen. 200 ml Wasser, Essig, Zucker, gehackte Pinienkerne und geriebene Schokolade mischen. Alles zu dem weichen Gemüse in den Topf geben und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend die Schnitzel in die Sauce legen und weitere fünf bis acht Minuten dicklich einkochen lassen. Eventuell mit Granatapfelkernen bestreuen.

Tipp
: In Italien liebt man die Schokoladensauce auch zu Kalbszunge: Zunge kalt abspülen, in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Eine Stange Staudensellerie, eine Zwiebel und eine Möhre putzen und halbieren. Gemüse zur Zunge geben, salzen, aufkochen und zwei Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Zunge in dem Sud abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und die Zunge in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zunge in der Sauce erwärmen.