

## Scaloppine al Marsala

*(Sizilianischer Klassiker)*

(für 4 Personen)

### Zutaten

**4 dünne große Schnitzel**  
(Schwein oder Kalb)

**Pfeffer**

**2 Knoblauchzehen**

**2 EL Butterschmalz**

**150ml Marsala**

*(Sizilianischer  
Dessertwein)*

**2-3 EL Butter**

**Salz, Pfeffer**

### Zubereitung

**Schnitzel halbieren** waschen, trockentupfen und mit stumpfem Klopfer plattieren.

Auf beiden Seiten **pfeffern**.

**Knoblauch** schälen und mit breitem Messer **plattdrücken** (*Sollen aufgequetscht sein aber an einem Stück bleiben!*)

In einer großen Pfanne **Butterschmalz** langsam erhitzen.

**Knoblauchzehen** in der mittelheißen Pfanne 3-4 Minuten mitbraten, damit das Schmalz aromatisiert ist. Dann Knoblauch entnehmen.

Temperatur erhöhen und die **Schnitzel** darin auf beiden Seiten für 5 Minuten braten.

Dann auf warmer Platte zur Seite stellen.

Das Fett in der Pfanne vorsichtig abgießen, damit der Bratensatz in der Pfanne bleibt.

Bratensatz mit 150ml Marsala ablöschen und den Bratensatz unter kräftigem Rühren aufkochen und auflösen.

Hitze reduzieren und ca 2 EL kalte **Butter** in Flocken unterrühren, bis die Sauce eine sämige Bindung hat.

Mit **Salz** und **Pfeffer** (ggf. auch etwas Zucker) kräftig abschmecken.

**Schnitzel** zurück zur Sauce in die Pfanne geben und vor dem Servieren nochmal heiß werden lassen.

Mit **Bandnudeln** wäre es eine volle Mahlzeit. Oder als Hauptgang nach Risotto. *Auch gedünstete Brokkoliröschen passen prima...*