



Willy Rüegg empfiehlt:

Kalbsschnitzel

«Willy»

• Zutaten:

4 Kalbseckstücke (Bäggli) zu je 130 g
8 Tranchen Rohschinken (80 g)
4 Scheiben roter, würziger Tilsiter zu je 60 g
50 g Fettstoff
150 g Steinpilze geschnitten
80 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 dl Prosecco
4 dl Vollrahm
Mehl, Pfeffer, Salz

• Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen, mit Rohschinken belegen, mit Tilsiter füllen, zusammenfalten, würzen und mit Mehl bestäuben. Fett in die Pfanne geben und die gefüllten Schnitzel beidseitig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Steinpilze dazugeben und dünsten. Mit Prosecco ablöschen, langsam reduzieren und zugedeckt garen lassen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Rahm in die Pfanne geben, etwas eindicken lassen und abschmecken. Vor dem Servieren die Schnitzel nochmals kurz dazugeben. Dazu passen Mittelmeergemüse und Safran-Tagliatelle.

Restaurant zur Linde:

Willy Rüegg, Dorfstrasse 6, 8314 Kyburg.
Tel. 052 235 02 35. www.lindekyburg.ch.
Öffnungszeiten: Mo/Di 11 bis 22 Uhr, Mi bis Sa 11 bis 23 Uhr, So 11 bis 21.30