

# SCHWEINPLÄTZLI MIT KAPERNSAUCE

---

## Zutaten - Fleisch

- 250g Schweinsplätzli
- ½ TL Salz
- [Bunter Pfeffer](#)
- 1 EL Weismehl
- Bratbutter zum Braten

## Zutaten - Sauce

- ½ dl Zitronensaft
- 1 ½ dl Hühnerbouillon
- 6 EL [Kapern](#)
- 2 EL [Pfefferminze](#), fein geschnitten
- ¼ TL Salz
- 1 EL [Bunter Pfeffer](#)
- 2 EL Butter
- 1 EL Weismehl

Fleisch würzen und im Mehl wenden. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.

Zitronensaft und Bouillon in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Kapern und Pfefferminze begeben, würzen. Butter und Mehl mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln. Plätzli wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Plätzli mit der Sauce anrichten.

*La Cucina*

