

SCHWEINSPLÄTZLI MIT KAPERNSAUCE

Zutaten - Fleisch

- 250g Schweinsplätzli
- ½ TL [Salz](#)
- ½ TL [Grüner Bergpfeffer](#)
- 1 EL Weissmehl
- Bratbutter zum Braten

Zutaten - Sauce

- ½ dl Zitronensaft
- 1 ½ dl Hühnerbouillon
- 3 EL [Kapern](#), kalt ab gespült, abgetropft
- 2 EL Pfefferminze, fein geschnitten
- ¼ TL [Salz](#)
- 1 TL [Grüner Bergpfeffer](#)
- 2 EL Butter
- 1 EL Weissmehl

Fleisch

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

Sauce

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.

