

# Apfel-Schnitzel

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Möhre(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Zuckerschoten
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 8 kl. Schweineschnitzel
- » 4EL Butter/Margarine
- » 1EL Öl
- » 1 rote Zwiebel(n)
- » 1TL grobk. Senf
- » 1TL Puderzucker
- » 90ml Calvados

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Möhren waschen, schälen, in Scheiben schneiden und 5min in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen lassen. Zuckerschoten abbrausen, putzen, 4min blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen.

2. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Schnitzel pfeffern. In 2EL Butter und Öl von jeder Seite 2min braten. Herausnehmen, salzen und warm stellen. Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden, im Bratenfett dünsten. Äpfel zufügen, garen. Senf, Zucker, Calvados unterrühren. Fleisch dazugeben. Gemüse in 2EL Butter schwenken, würzen. Mit Schnitzeln anrichten.

Nährwerte: 570kcal/E30g/F27g/KH10g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003

Rezept-Nr: 278

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke