

REZEPTE DER WOCHE

Knusprige Schnitzel aus der Pfanne

Vom Kalb ist es besonders zart

Mögen Sie gerne Schnitzel und möchten einmal etwas anderes als das klassische Schweineschnitzel? Dann versuchen Sie einmal unsere Vorschläge.

Schnitzel mit Calvadosapfel

Zutaten (für 4 Personen): 4 Schweineschnitzel, 8 EL Calvados, 2 Boskoop, Salz, Pfeffer, Butterschmalz.

Zubereitung: Schnitzel pfeffern, Boskoop in Spalten schneiden, beides rund 30 min in Calvados einlegen. Schnitzel abtropfen lassen, salzen. Butterschmalz in einer großer Pfanne erhitzen, Schnitzel von jeder Seite 2 bis 3 min braten. Boskoop und Marinade zufügen, kurz dünsten. Mit Röstkartoffeln und Kräuterbutter servieren.

Gefüllte Putenschnitzel

Zutaten (für 4 Personen): 1 gelbe und 1 rote Paprikaschote, 320 g Brokkoli, 1 gewürfelte Schalotte, Rapsöl, 120 g geriebener Gouda, 4 dünne, lange Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, einige Blätter Estragon, 125 ml Sahne, 125 ml Gemüsebrühe.

Zubereitung: Eine halbe gelbe Paprikaschote und 4 Brokkoliröschen fein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen. Schalotte, zerkleinerte Paprika und Brokkoli anbraten. Aus der Pfanne nehmen, unter geraspelten Käse mischen. Schnitzel mit gehacktem Estragon bestreuen, salzen, pfeffern. Auf jedes Schnitzel etwas Käsemasse setzen. Schnitzel zusammenklappen, mit Holzstäbchen schließen. Schnitzel in heißem Öl bei mittlerer Hitze rund 7 min braten, aus der Pfanne nehmen, im Backofen bei 80 Grad warm halten. Restliche Paprika und Brokkoli zerteilen, in Mix aus Brühe und Sahne 8 min garen. 1 Kelle Gemüse herausnehmen, pürieren. Salzen, pfeffern, auf Schnitzeln verteilen. Schnitzel und restliches Gemüse mit Reis servieren.

Kalbsschnitzel in Zitronensauce

Zutaten (für 2 Personen): 1 großes Kalbsschnitzel, 3 TL eiskalte Butter, Pfeffer, Salz, 300 g Brokkoli, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 100 ml Fleischbrühe, 2 EL Zitronensaft, Salbeiblätter.

Zubereitung: Schnitzel in 4 Stücke schneiden, flach drücken. 1 TL Butter schmelzen, Schnitzel braten,



Gut wie ein Gedicht: Kleine Kalbsschnitzelchen.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

salzen, pfeffern. Brokkoli in gesalzenem Wasser garen. Salbei mit Holzspieß auf Schnitzeln feststecken, Schnitzelchen aus der Pfanne nehmen. Brühe und Zitronensaft an Bratfett gießen, mit Zitronenschale aufkochen. Sauce vom Herd nehmen. 2 TL eiskalte Butter in Flöckchen mit Schneebeesen einrühren. Brokkoli mit Schnitzelchen und Sauce anrichten.

Gefülltes Kalbsschnitzel

Zutaten (für 4 Personen): 4 Kalbsschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 Mozzarella, 1 TL Kräuter der Provence, Mehl, Cornflakes, 2 Eier, Öl, 1/2 Bund Basilikum, 10 Tomaten, Olivenöl, 1 gewürfelte Schalotte.

Zubereitung: Taschen in Schnitzel einschneiden, Schnitzel leicht flach klopfen, salzen, pfeffern. Mozzarella in Stücke schneiden, mit Kräutern der Provence in Fleischtaschen füllen, mit Holzspießen zu stecken. Eier verquirlen, salzen, pfeffern. Cornflakes in Platiktüte füllen, zerkleinern. Schnitzel mehlieren, durch Eier ziehen, in Cornflakes panieren. Fett erhitzen, Schnitzel braten. Schalotte in Olivenöl angehen lassen, Tomaten in Stücke schneiden, mitdünsten, salzen, pfeffern. Pürieren, gehacktes Basilikum zugeben, zu Schnitzeln und Nudeln reichen.

Schnitzelchen in Kräuterpanade

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, Mehl, 2 Eier, je 0,5 EL frischer Thymian und Majoran, 2 EL Schnittlauch, 3 EL Petersilie, 4 EL nicht zu fein geriebene Mandeln, Butterschmalz.

Zubereitung: Filet in 16 Scheiben schneiden, etwas flach klopfen, salzen, pfeffern. Leicht mehlieren. Eier mit gehackten Kräutern verquirlen. Filet durch Eimasse ziehen, in Mandeln panieren. Butterschmalz erhitzen. Schnitzel beidseitig bei mittlerer Hitze braten. Mit Kartoffelgratin und Salat servieren.