



Schnitzel

Berliner Art



center
Warnow Park

Schnitzel

Berliner Art

Zutaten für 4 Portionen

4 Stk. Schweineschnitzel
2 Stk. Zwiebel
2 EL Zitronensaft
1 ganze Apfel
etwas Salz

etwas Pfeffer
2 EL Butterschmalz
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Sherry oder Portwein
etwas Speisestärke

Zubereitung

Geschälte Zwiebeln in Ringe, Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Schnitzel in heißem Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Zwiebelringe und Apfelscheiben im gleichen Fett bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Mit Brühe und Sherry/Rum den Bratensaft ablöschen und ein paar Minuten einkochen lassen, abschließend mit Speisestärke binden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel, Apfelscheiben und Zwiebelringe kurz in der Sauce erwärmen und servieren.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.