

## Rezept

# Schnitzel altbayerische Art

Ein Rezept von Schnitzel altbayerische Art, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> dünne Schweineschnitzel (à 125 g)	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>3 EL</b> geriebener Meerrettich (aus dem Glas)	<b>4 EL</b> Mehl
<b>4 EL</b> Öl zum Braten	<b>1</b> Zwiebel
<b>300 ml</b> helles Bier (Export)	je 1 Prise gemahlener Kümmel und Piment (Nelkenpfeffer)
<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und leicht klopfen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Den Senf mit dem Meerrettich verrühren. Das Mehl in einen flachen Teller streuen. Den Backofen auf 75° (Umluft 60°) vorheizen.
2. Die Schnitzel auf einer Seite gleichmäßig mit dem Meerrettichsenf bestreichen, mit der bestrichenen Seite ins Mehl legen. Die andere Seite ebenfalls mit Meerrettichsenf bestreichen und auch diese Seite ins Mehl drücken.
3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, das Öl darin heiß werden lassen. Von den Schnitzeln überschüssiges Mehl leicht abklopfen und die Schnitzel pro Seite ca. 4 Min. braten, bis die Kruste leicht gebräunt ist. In dieser Zeit die Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Die fertig gebratenen Schnitzel aus der Pfanne heben und im Ofen warm stellen. Das Bratöl bis auf einen kleinen Rest abgießen, darin die Zwiebelwürfel in ca. 5 Min. nussbraun anbraten. Das Bier aufgießen und in weiteren 5 Min. auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Piment abschmecken.
5. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.