

## Rezept

# Calvados-Schnitzel

Ein Rezept von Calvados-Schnitzel, am 13.11.2024

## Zutaten

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>1</b> süßer Bio-Apfel (ca. 150 g) | <b>1 EL</b> Butter   |
| <b>2 EL</b> Öl                       | <b>2</b> dünne Kalbs- oder Schweineschnitzel (à ca. 120 g) |
| Salz                                 | Pfeffer  |
| 3-4 EL Crème fraîche                 | <b>4 EL</b> Calvados (franz. Apfelbranntwein)              |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft             | <b>4 EL</b> Gemüsebrühe                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfel waschen und halbieren. Den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Hälften längs in feine Spalten schneiden.
2. 1 EL Butter und 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Apfelspalten darin 3-4 Min. andünsten, dabei einmal vorsichtig wenden. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchenpapier säubern.
3. Die Schnitzel von beiden Seiten salzen und pfeffern. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie abgedeckt beiseitestellen.
4. Crème fraîche, Calvados, Zitronensaft und Brühe dazugeben. Alles mit einem kleinen Schneebesen gründlich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 3-4 Min. kochen lassen.
5. Die Schnitzel mit Bratensaft in die Pfanne geben, noch kurz bei schwacher Hitze mitgaren, mit den Apfelspalten servieren.