Rezept

Gebratene Klossscheiben mit Schnitzel und Kompott

Ein Rezept von Gebratene Klossscheiben mit Schnitzel und Kompott, am 24.05.2025

Zutaten

4	Kartoffelklöße
100 g	gemischte Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Äpfel, Pfirsiche)
150 ml	Apfelsaft
	Pfeffer
2-3 EL	Olivenöl
50 ml	Weißwein
50 g	Butter
2	Zwiebeln
50 g	Butterschmalz
1 EL	Zucker
	Salz
400 g	Schweinerücken
12	Salbeiblätter
150 ml	Geflügelbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffelklöße entweder nach Rezept oder Packungsangabe zubereiten.

2. Inzwischen für das Kompott die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Trockenfrüchte ebenfalls klein würfeln. Die Hälfte von dem Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. dünsten.

3. Die Zwiebeln mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen, dann mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Trockenfrüchte dazugeben und offen bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Das Kompott mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Klöße in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kloßscheiben darin auf jeder Seite in ca. 3 Min. goldbraun und knusprig braten. Die Scheiben herausnehmen und warm halten.

5. Den Schweinerücken von Haut und Sehnen befreien und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und pfeffern.

6. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Salbeiblätter darin auf jeder Seite ca. 1 Min. braten. Fleisch und Salbei aus der Pfanne nehmen. Den Bratansatz mit Wein und Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Butter unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. In die Mitte der Teller je 1 Kloßscheibe legen. Darauf abwechselnd Schnitzel, Salbei, Kompott und 2 weitere Kloßscheiben schichten. Die Schichten mit etwas Sauce beträufeln.