

Rezept

Gefüllte Paprikaschnitzel

Ein Rezept von Gefüllte Paprikaschnitzel, am 09.06.2026

Zutaten

4 dicke Schweineschnitzel (à 150 g)	1 rote Paprikaschote
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	2 Knoblauchzehen
grobes Meersalz	2 TL scharfer Senf
2 EL Mehl	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Butterschmalz zum Braten
4 Zwiebeln	100 ml Gemüsebrühe
Rouladennadeln oder Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen, leicht klopfen und seitlich so einschneiden, dass eine tiefe Tasche entsteht. Die Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und die Paprikastreifen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten, leicht salzen und pfeffern, abkühlen lassen.
2. Den Knoblauch schälen, grob zerschneiden und mit einer Prise Meersalz im Mörser zerstampfen. Das Knoblauchpüree mit dem Senf verrühren, mit etwas Pfeffer würzen. Die Schnitzeltaschen innen mit dem Knoblauchsenf bestreichen. Die Paprikastreifen in die Taschen füllen, die Öffnungen mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zustecken.
3. Auf einem Teller das Mehl mit Salz, Pfeffer und beiden Paprikasorten vermischen. Die Schnitzeltaschen in der Mehlmischung wenden. Erst eine große Pfanne, dann das Butterschmalz heiß werden lassen. Die gefüllten Schnitzel darin bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 10 Min. pro Seite nicht zu braun braten.
4. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Beim Wenden zwischen die Schnitzel streuen und mitbraten. Zum Schluss die Brühe angießen und einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Schnitzel wenden und zugedeckt noch 5 Min. ziehen lassen. Am besten mit Salzkartoffeln servieren.