

Rezept

Gefüllte Rinderschnitzel

Ein Rezept von Gefüllte Rinderschnitzel, am 09.06.2026

Zutaten

4 Rinderschnitzel (dünne Hüftsteaks à 125 g)	25 g grüne Oliven ohne Stein
4 Cornichons (zarte Essiggürkchen)	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Schalotten	1 Bund Petersilie
1 Orange	Salz
Rouladennadeln oder Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und klopfen. Die Oliven fein hacken. Die Cornichons in dünne Stifte schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Die Schnitzel pfeffern und jeweils eine Schnitzelhälfte mit Oliven, Cornichons und der Hälfte vom Knoblauch bestreuen. Die Schnitzel zusammenklappen und an der Spitze mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zusammenstecken. Rundum mit Olivenöl bestreichen. Den Backofen auf 75° (Umluft 60°) vorheizen.
2. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Orange auspressen. Eine Pfanne stark erhitzen. Die Schnitzel bei starker Hitze pro Seite ca. 2 Min. braten, salzen und im Ofen warm halten. Bei mittlerer Hitze Schalotten und restlichen Knoblauch 2-3 Min. braten, Petersilie und Orangensaft zugeben, kurz einkochen, salzen und pfeffern. Die Schnitzel in der Sauce wenden und servieren.