

Rezept

Gefüllte Schnitzel mit Äpfeln

Ein Rezept von Gefüllte Schnitzel mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

4 Schweineschnitzel (à 125 g)	2 EL Zucker
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	2 große, säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
Salz	Pfeffer
4 Dörripflaumen ohne Stein	½ TL Ingwerpulver
3 EL Mehl	4 EL Butter
1 Zwiebel	¼ l Apfelsaft
4 TL Rotes Johannisbeergelee	Rouladennadeln oder Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers sehr dünn klopfen. Etwa ¼ l Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf füllen. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die vier mittleren (größten) Scheiben beiseite legen, die restlichen Scheiben in das Zucker-Zitronen-Wasser legen.
2. Die Schnitzel auf einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen, auf eine Schnitzelhälfte eine Apfelscheibe legen, in das Kerngehäuseloch eine Dörripflaume stecken. Das Ingwerpulver darüber streuen. Die Schnitzel in der Mitte zusammenklappen, die Ränder mit dem Fleischklopfer rundum leicht anklopfen und die Fleischtaschen an der Spitze mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zusammenstecken. Außen salzen und pfeffern und die Taschen mit Mehl bestreuen.
3. Eine Pfanne (zu der es einen Deckel gibt) erhitzen, dann die Butter darin aufschäumen lassen. Die Schnitzeltaschen bei mittlerer Hitze auf einer Seite ca. 5 Min. anbraten. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Taschen wenden, die Zwiebelwürfel dazwischenstreuen und wieder ca. 5 Min. braten, bis alles schön gebräunt ist. Den Apfelsaft angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Taschen zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren lassen.
4. Die Äpfel im Zitronensud aufkochen und zugedeckt bei ganz schwacher Hitze 20 Min. ziehen lassen. Die Schnitzeltaschen auf Tellern anrichten, mit der Schmorsauce übergießen. Die Apfelscheiben aus dem Sud heben, daneben setzen und mit dem Gelee füllen. Mit Kartoffelpüree servieren.