

## Rezept

# Geschnetzeltes mit Äpfeln

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Äpfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Schweineschnitzel (ca. 125 g)	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Mehl
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Apfel (z. B. Boskop)
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 1/2 EL</b> Butterschmalz
<b>50 g</b> Sahne	<b>50 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Calvados (franz. Apfelschnaps, ersatzweise Sherry)	<b>1/2</b> ¼ Bund Schnittlauch
	<b>1 TL</b> Meerrettich (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Das Schnitzel in schmale Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Mehl mischen. Die Zwiebel schälen und längs achteln. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in ca. ½ cm schmale Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen.
2. Die Hälfte Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin andünsten. Apfel dazugeben und 2-3 Min. mitbraten, dann beides aus der Pfanne nehmen.
3. Das übrige Butterschmalz in derselben Pfanne heiß werden lassen, das Fleisch darin in ca. 3 Min. braten, dabei rühren, dass es nicht anbrennt. Sahne, Brühe und Calvados dazugießen und bei mittlerer Hitze 3 Min. kochen lassen.
4. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Meerrettich in die Sauce rühren, Apfel und Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3 Min. kochen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und zu Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei essen.