

Rezept

# Geschnetzeltes mit Honigsenf

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Honigsenf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Schweinefleisch (Schnitzel oder Filet)	<b>6 EL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> Honig	<b>1-2 EL</b> Dijonsenf
Salz	Chilipulver (Menge nach Belieben)
<b>4</b> Papierstücke	Öl für das Papier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch fein schnetzeln. Zitronensaft mit Honig, Senf, Salz und Chilipulver mischen und das Fleisch damit mindestens 2 Std. marinieren.

---

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Papiere auslegen und leicht fetten. Das Fleisch samt Marinade darauf verteilen. Das Papier von zwei Seiten oben zusammennehmen, zweimal falten und mit einem Tacker fixieren. Die beiden anderen Seiten ebenfalls verschließen. Die Päckchen auf dem Backblech im Ofen (Mitte) 12-15 Min. garen.