Rezept

Hessische Apfelschnitzel

Ein Rezept von Hessische Apfelschnitzel, am 23.05.2025

Zutaten

- **4** Schweineschnitzel (à 125 g)
- **2 EL** Rosinen
- **2** säuerliche Äpfel (Braeburn, Boskop)
- **1** Zwiebel
- Salz
- **1 EL** Apfelessig
- **1/4 l** herber Apfelwein (ersatzweise Apfelsaft)
- **1 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **3 EL** Butterschmalz zum Braten
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen, leicht klopfen und mit dem Apfelessig einreiben. Die Rosinen in Apfelwein einweichen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in feine Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 50° (Umluft 40°) vorheizen.

2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Butterschmalz darin heiß werden lassen. Die Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen, leicht salzen und ca. 3 Min. pro Seite braten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warm halten.

3. Zwiebel und Äpfel im Bratfett ca. 5 Min. braten, bis alles leicht gebräunt ist. Den Apfelwein mit den Rosinen angießen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel und Zwiebel mit der Sauce über die Schnitzel verteilen und mit Kartoffelpüree servieren.