

Rezept

Kroatischer Schnitzelbraten

Ein Rezept von Kroatischer Schnitzelbraten, am 05.12.2025

Zutaten

1 kg	Schweinelende am Stück	350 g	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen	3 EL	Öl
1 EL	Paprikapulver, edelsüß	1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
1 EL	getrockneter Majoran		Salz
	Pfeffer		Grillspieß
	Öl für den Spieß und den Rost		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinelende trockentupfen. Das Fleisch vom Fettrand her im Abstand von 1 cm jeweils einmal fast und einmal ganz durchschneiden, so dass Schmetterlingsschnitzel entstehen (Step 1). Die Scheiben leicht klopfen.
2. 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen, zusammen im Blitzhacker fein pürieren (oder auf einer Gemüseraspel reiben). Das Püree mit Öl, beiden Paprikasorten und dem Majoran verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Einen großen Spieß ölen. 1 Zwiebel schälen, halbieren und 1 Hälfte auf den Spieß stecken. Die Fleischscheiben mit etwas Marinade bestreichen, mit den Einschnitten ziehharmonikaartig, dicht aneinander auf den Spieß aufreihen (Step 2). Als Abschluss die zweite Zwiebelhälfte aufstecken.
4. Den Holzkohलगrill (mit Grillbriketts) anheizen. Den Spieß erst dicht über der Holzkohle unter ständigem Drehen bei starker Hitze 15 Min. grillen, dann bei schwächerer Hitze noch 1-1 1/4 Std. garen, dabei ab und zu mit der restlichen Marinade bestreichen und drehen. Der Schnitzelbraten ist gar, wenn das Fleischthermometer 75° anzeigt oder beim Anstechen mit einer Rouladennadel klarer Saft austritt (Step 3).
5. Kurz vor Garzeitende die restlichen Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Fleischstücke vom Spieß abziehen, auf Teller verteilen und mit den rohen Zwiebelwürfeln bestreuen.