

Rezept

Kürbis-Schnitzel mit Meerrettichsauce

Ein Rezept von Kürbis-Schnitzel mit Meerrettichsauce, am 28.06.2026

Zutaten

800 g Butternusskürbis	Salz
100 g Mehl	150 g Semmelbrösel
2 Eier	2 EL Milch
Pfeffer	100 ml Öl
1 Zwiebel	1 EL Butter
150 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne
1 – 2 EL heller Saucenbinder	2 EL frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)
2 EL geschnittener Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, halbieren und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen, die Kürbisscheiben darin 4 – 5 Min. garen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen Mehl und Semmelbrösel getrennt in zwei tiefe Teller geben. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer auf einem dritten Teller verquirlen. Kürbisscheiben erst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel gut andrücken.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kürbisscheiben darin in vier Portionen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 – 4 Min. ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Fertige Schnitzel im Ofen bei 100° warm halten.
4. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Brühe und Sahne dazugießen und bei milder Hitze 3 Min. kochen lassen. Saucenbinder unterrühren, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich würzen. Sauce mit den Schnitzeln anrichten, Schnittlauch aufstreuen.