

Rezept

Marinierte Schnitzel im Brötchen

Ein Rezept von Marinierte Schnitzel im Brötchen, am 28.06.2026

Zutaten

4 handgroße Schweineschnitzel (dünn geschnitten)	2 Knoblauchzehen
Meersalz	2 Lorbeerblätter
¾ TL Piri-Piri-Öl (portugiesische scharfe Würzsauce)	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 1/2 EL Olivenöl	150 ml Weißwein
½ EL Weißweinessig	40 g Margarine
4 helle Brötchen (z. B. Ciabatta-Brötchen)	6 cl portugiesischer Brandy
	Senf (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Die Schweineschnitzel trocken tupfen und in eine Schale legen. Den Knoblauch schälen, mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern in die Schale geben. ¾ TL Meersalz, Paprikapulver, Piri Piri und Weißwein gut vermischen und über das Fleisch gießen. Alles von Hand gut mischen und anschließend ca. 30 Min. marinieren.
2. In einer Pfanne Öl und Margarine erhitzen. Knoblauch und Lorbeerblätter aus der Marinade nehmen und in die Pfanne geben. Die Schnitzel in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten, sie sollen dabei keine Farbe annehmen. Die Schnitzel wenden und von der anderen Seite 3-4 Min. braten.
3. Restliche Marinade, Essig und Brandy über das Fleisch gießen und dieses noch ca. 5 Min. garen. Sauce und Fleisch mit Salz abschmecken.
4. Die Brötchen aufschneiden und aufklappen. Auf jede Hälfte je 1 EL Sauce geben, je 1 Schnitzel einlegen, nach Belieben die Schnitzel noch mit etwas Senf bestreichen, dann die Brötchen zuklappen und sofort servieren.