Rezept

Paniertes Schweineschnitzel mit Zwetschgen

Ein Rezept von Paniertes Schweineschnitzel mit Zwetschgen, am 14.06.2025

Zutaten

150 g	Zwetschgen
80 g	mittelalter Gouda in dünnen Scheiben
40 g	Cornflakes
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	2-3 EL Olivenöl zum Braten
2 TL	alten Aceto balsamico
	Fleischklopfer
2	Schweinerückensteaks (à 130 g, als Schmetterlingsschnitzel vorbereitet, den Metzger darum bitten)
1	Ei (Größe M)
	Salz
	etwas Mehl (Type 405) zum Bestäuben
1 TL	Butter
	Gefrierbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen, in dünne Spalten schneiden und beiseitestellen.

2. Die Schweineschnitzel mit kaltem Wasser abbrausen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Den Gefrierbeutel an den beiden langen Seiten aufschneiden, 1 aufgeklapptes Schnitzel hineinlegen und mit dem Fleischklopfer möglichst flach klopfen. Mit dem zweiten Schnitzel ebenso verfahren. Die Goudascheiben entrinden, auf den Schnitzeln verteilen und die Fleischstücke zusammenklappen.

3. Das Ei in einem tiefen Teller kräftig mit einer Gabel verrühren. Die Cornflakes in einen zweiten tiefen Teller geben. Die gefüllten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, ganz leicht mit Mehl bestäuben, in Ei wenden und von beiden Seiten fest in den Cornflakes wälzen.

4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel hineinlegen, 3 Min. bei mittlerer Hitze braten und wenden. Die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch in weiteren 4 Min. goldbraun braten. Die Schnitzel aus der Pfanne heben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Während die Schnitzel braten, die Butter in einem kleinen Topf (18 cm Ø) aufschäumen lassen. Die Zwetschgen dazugeben, 2 Min. in der Butter schwenken, leicht salzen und am Schluss den Essig dazugeben. Die gefüllten Schnitzel mit den Zwetschgen auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.