

Rezept

## Pfälzer Weinschnitzel

Ein Rezept von Pfälzer Weinschnitzel, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>4</b> Schweineschnitzel (à 125 g)	Salz
grober schwarzer Pfeffer	getrockneter Majoran
<b>3 EL</b> Öl	<b>4</b> Zwiebeln
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>300 ml</b> kräftiger Rotwein

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

### Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und leicht klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Majoran bestreuen und mit 2 EL Öl bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Schnitzel bei mittlerer Hitze 3 Min. pro Seite braten, herausheben.
2. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln in ca. 7 Min. leicht bräunen. Tomatenmark und den Wein zugeben, kurz aufkochen lassen, abschmecken. Die Schnitzel in die Sauce legen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen.