

Rezept

Pfefferschnitzel

Ein Rezept von Pfefferschnitzel, am 23.04.2024

Zutaten

4 Rinderschnitzel (dünne Hüftsteaks à 150 g)	Salz
je 1 EL schwarze und weiße Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner (Nelkenpfeffer)
2 EL Öl	2 EL Butter
2 EL Cognac nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und leicht klopfen, salzen. Die Gewürzkörner im Mörser grob zerdrücken und auf einen Teller streuen. Die Schnitzel auf beiden Seiten fest in die Körner drücken, bis sie gleichmäßig paniert sind.

2. Erst eine Pfanne und dann das Öl darin erhitzen. Die Pfefferschnitzel bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 2 Min. braten. Die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen und leicht bräunen lassen. Die Schnitzel noch einmal darin wenden, mit Cognac beträufeln (nostalgisch: anzünden und flambieren), die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch kurz nachziehen lassen.