

## Rezept

# Schnitzel-Canapés mit Kapernäpfeln

Ein Rezept von Schnitzel-Canapés mit Kapernäpfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> dünne Kalbsschnitzel	<b>2</b> Bio-Zitronen
<b>150 g</b> Semmelbrösel	5-6 EL Mehl
<b>2</b> Eier	<b>2 EL</b> Milch
Salz	Pfeffer
4-5 EL Butterschmalz	<b>20</b> eingelegte Kapernäpfel (aus dem Glas)
Zucker	<b>4 EL</b> Mayonnaise
ca. ½ Kopf Novita-Salat	<b>1</b> Baguette (ca. 300 g; ergibt 20 Scheiben)
<b>20</b> Spießchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel in 20 ca. 5 cm große Ecken schneiden. 1 Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Fleisch mischen und 10 Min. ziehen lassen.
2. Die Semmelbrösel und das Mehl jeweils auf einen Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller mit der Milch verquirlen. Die Schnitzelchen mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. Erst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in den Bröseln wenden.
3. In einer Pfanne jeweils 1-2 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzelchen darin portionsweise bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun braten. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Die Kapernäpfel in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Die übrige Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und 1 TL Saft auspressen. Beides mit je 1 Prise Salz und Zucker unter die Mayonnaise rühren. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in Stücke zupfen.
5. Das Baguette schräg in 20 Scheiben schneiden. Die Scheiben dünn mit der Zitronen-Mayonnaise bestreichen, je mit 1 Salatblatt und 1 Schnitzelchen belegen und 1 Kapernäpfel mit einem Spießchen daraufstecken.