

Rezept

Schnitzel in Kapernsauce

Ein Rezept von Schnitzel in Kapernsauce, am 25.04.2024

Zutaten

4 Schweineschnitzel (à 125 g)	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne
Salz	Pfeffer
1 EL Kapern	1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen, quer halbieren und leicht klopfen. Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl mit Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Schnitzel auf jeder Seite 3 Min. anbraten, herausheben und warm halten.
2. Das Mehl in das Bratfett rühren, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und unter Rühren kurz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kapern einrühren und die Sauce über die Schnitzel gießen. Mit Petersilie bestreut servieren.