

## Rezept

# Schnitzeltopf mit Sauerkraut

Ein Rezept von Schnitzeltopf mit Sauerkraut, am 27.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>2 Stangen</b> Lauch                          | <b>2</b> Zwiebeln   |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                          | <b>1</b> säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)                   |
| <b>100 g</b> geräucherte Schinkenspeckwürfel    | <b>1 EL</b> Zucker  |
| <b>1 EL</b> Speisestärke                        | <b>100 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Fleischbrühe) |
| <b>200 g</b> Sahne                              | <b>200 g</b> Crème fraîche                                  |
| <b>1/2 TL</b> gemahlener Kümmel                 | <b>1 TL</b> Currypulver                                     |
| <b>1 EL</b> Senf                                | Salz  |
| Pfeffer   | <b>8</b> kleine Schweineschnitzel (à 75 g)                  |
| edelsüßes Paprikapulver                         | <b>150 g</b> Gruyère (frz. Hartkäse)                        |
| <b>1 Dose</b> Sauerkraut (350 g Abtropfgewicht) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

## Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel klein würfeln.
2. Speck in einem Bräter auslassen. Zwiebeln, Lauch und Apfelwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz mitbraten. Knoblauch und Zucker dazugeben, Speisestärke darüber stäuben und kurz anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Sahne und Crème fraîche unterrühren und bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Sauce mit Kümmel, Curry und Senf, Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers von beiden Seiten flach klopfen (alternativ eine schwere Pfanne nehmen). Von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Käse fein reiben. Das Sauerkraut abtropfen lassen und mit der Hälfte des geriebenen Käse unter die abgekühlte Sauce rühren. Schnitzel auf das Kraut legen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 4 Std. ziehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den restlichen Käse über die Schnitzel streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) offen ca. 45 Min. garen, bis alles leicht gebräunt ist. Dazu passen Salzkartoffeln, Spätzle oder Reis.