

Rezept

Schweineschnitzel »Strammer Max«

Ein Rezept von Schweineschnitzel »Strammer Max«, am 04.06.2023

Zutaten

4 Schweineschnitzel (à 125 g)	Salz
Pfeffer	1 TL getrockneter Majoran
1 EL Öl	2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken	1 Bund Schnittlauch
2 EL Butter	4 dicke Scheiben Bauernbrot
2 EL Butterschmalz zum Braten	1 EL Mehl
4 EL Gurkenlake	4 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und leicht klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und kräftig mit dem Öl einreiben. Abgedeckt bei Zimmertemperatur bis zum Braten marinieren. Den Backofen auf 60° (Umluft 50°) vorwärmen und die Teller warm stellen.
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, die Hälfte der Butter darin zerlassen. Die Brotscheiben auf beiden Seiten kurz braten, auf den Tellern im Ofen warm stellen. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die marinierten Schnitzel dünn mit Mehl bestreuen und bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Min. pro Seite braten.
4. Die Schnitzel aus der Pfanne heben und auf die Brotscheiben legen, wieder warm stellen. Die Zwiebelscheiben im Bratfett unter Rühren in ca. 7 Min. mittelbraun anrösten, die Gurkenscheiben zugeben und mit etwas Gurkenlake ablöschen, einmal aufkochen lassen, Pfanne vom Herd nehmen.
5. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und darin die Spiegeleier braten. Die Gurken-Zwiebelsauce über die Schnitzel verteilen und jeweils ein Spiegelei darauf setzen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und gleich servieren.