

Rezept

Schweineschnitzel mit Balsamico

Ein Rezept von Schweineschnitzel mit Balsamico, am 28.04.2024

Zutaten

4 Schweineschnitzel (je etwa 150 g)	Salz
Pfeffer	Chilipulver
4 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten	8 Blätter Radicchio
2 Frühlingszwiebeln	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	75 ml Fleischbrühe
5 EL Aceto balsamico	75 g Sahne
1 Prise Zucker	Basilikumblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Schweineschnitzel leicht klopfen und auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack würzen.

2. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Radicchio waschen, trockenschütteln und ebenfalls in Streifen schneiden. Von den Frühlingszwiebeln Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Zwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

3. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne bei starker Hitze erwärmen. Hitze auf mittlere Stufe schalten, die Schnitzel einlegen und ungefähr 2 Minuten braten. Umdrehen und noch mal so lange braten, dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit einem zweiten Teller abdecken.

4. Zwiebelringe und Radicchiostreifen in die Pfanne geben und unter Rühren andünsten, bis der Radicchio zusammenfällt. Brühe, Balsamico und Sahne angießen, Tomaten unterrühren und die Sauce einmal kräftig aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken und die Sauce über den Schnitzeln verteilen. Mit Basilikum bestreuen. Dazu schmecken Bandnudeln oder Bratkartoffeln.