

Rezept

Sizilianische Pistazienschnitzel

Ein Rezept von Sizilianische Pistazienschnitzel, am 24.09.2023

Zutaten

4 dünne Kalbsschnitzel (à 125 g)	80 g Pistazienkerne
1 großes Ei (Größe L)	Salz
Pfeffer	1 EL Mehl
3 EL Olivenöl zum Braten	150 ml Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel quer halbieren, mit der glatten Seite des Fleischklopfers recht dünn klopfen. Die Pistazienkerne im Blitzhacker mittelfein mahlen, die Hälfte davon in einen flachen Teller streuen. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Schnitzel salzen, pfeffern und dünn mit Mehl bestreuen. Erst in Ei, dann in den Pistazien wenden.
2. Erst eine Pfanne, dann das Olivenöl erhitzen. Die Schnitzel bei schwacher bis mittlerer Hitze pro Seite 2-3 Min. braten, dabei aufpassen, dass die Schnitzel nicht zu sehr bräunen. Die Hitze verringern, die übrigen gemahlene Pistazien in die Pfanne geben, den Wein angießen, aufkochen und ca. 3 Min. sanft kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren.