

Rezept

Steckrüben-Schnitzel mit Birnen Chutney

Ein Rezept von Steckrüben-Schnitzel mit Birnen Chutney, am 18.04.2024

Zutaten

Für das Chutney

100 g Möhren	150 g rote Zwiebeln
400 g reife Birnen	100 g getrocknete Datteln
1 TL Koriander-, Fenchel- und Senfsamen	1 Sternanis
1 kleine rote Chilischote	150 g brauner Zucker
100 ml Apfelessig	1/4 TL Salz

Für das Schnitzel

600 g Steckrüben	4 Stiele glatte Petersilie
2 EL Walnusskerne	3 EL Semmelbrösel
2 EL frisch geriebener Parmesan	Mehl zum Panieren
2 Eier (Größe M)	Pfeffer
6 EL Öl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Für das Chutney Möhren schälen und grob raspeln. Zwiebeln schälen und in Keile schneiden. Birnen schälen, vierteln, entkernen und je in 3-4 Stücke schneiden. Datteln halbieren.
2. Möhren, Zwiebeln, Birnen und Datteln mit restlichen Zutaten für das Chutney in einem großen Topf zugedeckt aufkochen lassen. Hitze reduzieren und ca. 45-50 Minuten köcheln lassen bis das Chutney eine dickflüssige, sämige Konsistenz hat. Ab und zu umrühren, gegen Ende der Garzeit öfter.
3. In der Zwischenzeit Steckrüben schälen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit kochenden Salzwasser ca. 8-10 Minuten bissfest garen. Anschließend herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Steckrübenscheiben nach Belieben halbieren oder vierteln. Petersilie abbrause, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

5. Nüsse klein hacken und mit Petersilie, Semmelbröseln und Parmesan in einem Teller vermengen. Etwas Mehl auf einen zweiten Teller gießen, Eier in einem dritten Teller verquirlen. Steckrübenstücke salzen und pfeffern. Anschließend zuerst in Mehl, dann im Ei und anschließend in der Nussmischung wenden.
-
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und panierte Steckrüben darin von beiden Seiten je ca. 1 Minute goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit Chutney servieren.