

Rezept

Zwiebel-Schnitzel

Ein Rezept von Zwiebel-Schnitzel, am 01.05.2024

Zutaten

4 Schweineschnitzel (à 125 g)	Salz
gemischter bunter Pfeffer	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 rote Zwiebeln	4 EL Öl
125 ml Gemüsebrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen, leicht klopfen und mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Rote Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Backofen auf 60° (Umluft 50°) vorheizen.
2. Erst eine Pfanne und dann das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, herausheben und warm halten. Beide Zwiebelsorten gut 5 Min. im Öl dünsten, bis sie weich sind, aber noch nicht bräunen. Die Brühe angießen und einmal aufkochen lassen. Die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Schnitzeln anrichten.