Putenschnitzel mit Honigsauce

Nicht nur bei Kindern ist das Putenschnitzel mit Honigsauce sehr beliebt. Das Rezept kommt auch bei großen Feinschmeckern immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Putenschnitzel
3 EL	Mehl
1 Tasse	Semmelbrösel
4 EL	Haselnüsse
2 Stk.	Eier
60 g	Butterschmalz
5 EL	Honig
2 cl	Apfelessig
30 g	Rosinen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Thymian

Zubereitung

1. Für das Putenschnitzel mit Honigsauce die Eier verquirlen und die Semmelbrösel mit den Haselnüssen mischen. Putenschnitzel halbieren und vorsichtig flach klopfen. Zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Nussmischung wälzen.

2. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Honig in die warme Pfanne geben und unter Rühren kramellisieren lassen.

3. Den karamellisierten Honig mit Apfelessig ablöschen und die Rosinen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Schnitzel kurz in der Sauce erwärmen und beides zusammen anrichten und servieren.

Tipp

Zum Putenschnitzel mit Honigsauce schmeckt Reis mit grünen Bohnen.