Saftschnitzel

Das Rezept für die leckeren Saftschnitzel wird mit Sardellen und Kapern zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
1 TL	Senf
2 TL	Kapern
1 Messerspitze	Sardellenpaste
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
300 ml	Rindsuppe
1 Becher	Créme frâiche (oder Sauerrahm)
1 Schuss	Essig
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Handvoll	Wacholderbeeren
50 g	Mehl (zum Wälzen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

1 EL	Pflanzenöl (oder Schmalz)
1 Prise	Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Saftschnitzel** die Schnitzel mit dem Fleischklopfer dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Senf bestreichen, die andere Seite mit Mehl bestäuben.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten (zuerst die bemehlte Seite) kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Währenddessen die Frühlingszwiebeln, Kapern und Sardellenfilets fein hacken.

3. In dem Bratensatz die Frühlingszwiebeln hell anrösten, bei Bedarf noch etwas Fett hinzufügen. Kurz danach die Sardellen und Kapern dazugeben, mit Essig ablöschen und mit Rindssuppe auffüllen.

4. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben und schließlich die Schnitzel wieder hineinlegen. Zugedeckt 1-2 Stunden dünsten, bis das Fleisch weich ist. Dabei immer wieder wenden und bei Bedarf weitere Flüssigkeit dazugießen.

5. Schnitzel herausnehmen, Sauce durch ein Sieb passieren und wieder in die Pfanne gießen. Bei Bedarf mit etwas Suppe auffüllen. Crème fraîche unterrühren und die Sauce einkochen lassen, bis sie sämig ist. Die Schnitzel hineinlegen und kurz durchziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Zu Saftschnitzel passen Spätzle oder Spiralnudeln sehr gut.