

# Schweineschnitzel mit Salbei und Apfelsauce

Wer glaubt, dass man bei Schnitzeln nicht variieren kann, der kennt wohl noch nicht das Rezept für Schweineschnitzel mit Salbei und Apfelsauce? Ein echter Geheimtipp!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

4 Stk.	Schweinesschnitzel
1 EL	Balsamicoessig
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 EL	Olivenöl
50 g	frische Kräuter (Salbei und Thymian)
3 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Salbei (gehackter)
30 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das Schweineschnitzel mit Salbei und Apfelsauce zunächst die frischen Kräuter nach Wahl waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit dem Balsamico-Essig, Senf und Olivenöl zu einer Marinade anrühren.
2. Die Schnitzel mit der Marinade übergießen und für ca. 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

3. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Im Ofen je nach Dicke der Schnitzel ca. 20-25 Minuten garen lassen. Währenddessen kaltes Wasser aufsetzen und mit Äpfeln und Zitronensaft langsam erhitzen.
4. Auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Umrühren ca. 10-15 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich gegart sind. Zucker und Salbei dazugeben und die Butter unterrühren. Schnitzel aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Apfelsauce servieren.

## **Tipp**

Zum Schweineschnitzel mit Salbei und Apfelsauce schmeckt Kartoffelpüree und Brokkoli.