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.	Schweinsschnitzel
1 EL	Balsamicoessig
1 TL	Senf
1 EL	Olivenöl
50 g	frische Kräuter (Salbei und Thymian)
3 Stk.	Äpfel
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 EL	Zucker
1 EL	Salbei (gehackter)
30 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

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.