

Schnitzel mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

4 Schnitzel
2 säuerliche Äpfel
2 EL Speise Öl
Salz
1 EL Brauner Zucker
100 g Sahne
Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch...)
4 EL Calvados oder Apfelsaft

Zubereitung:

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen.

Äpfel schälen, Kerne rausschneiden und ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten anbraten, mit etwas Salz würzen und warm stellen.

Äpfel mit dem braunen Zucker in die Pfanne geben, von beiden Seiten goldgelb anbraten, herausnehmen und zu dem Fleisch stellen.

Den Bratensatz mit der Sahne ablöschen und aufkochen. Die Kräuter waschen, klein schneiden und dazugeben. Alles mit dem Calvados oder Apfelsaft abschmecken.

Fleisch und Äpfel in die Soße geben und mit Kartoffelbrei servieren.

Guten Appetit!

