



## Ihr Rezept: Schnitzel mit Äpfeln und Calvados



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

dünne Schweineschnitzel à ca. 150 g	4
Calvados	8 EL
kleine Äpfel (250 g)	2
Salz	

### Arbeitsschritte / Zubereitung

- Schnitzel mit Pfeffer würzen und in Calvados ca. 30 Minuten marinieren.
- Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In Spalten schneiden und mit marinieren.
- Schnitzel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, mit Salz würzen.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.
- Äpfel andünsten, Marinade zufügen und die Äpfel darin kurz weich dünsten.
- Butter mit Gewürzzutaten und Kräutern verrühren. Abschmecken und kalt stellen.
- Schnitzel mit den Äpfeln anrichten und die Kräuterbutter dazu reichen.