



Rezepte der CMA

Start > Rezept-Service > Rezepte

Rezepte der CMA

Die CMA-Rezeptdatenbank bietet Ihnen köstliche Rezepte mit leckeren Agrarprodukte. Stöbern Sie in aller Ruhe oder suchen Sie gezielt nach Ihrem Lieblingsrezept. Sicher werden Sie bei uns fündig.

Schweineschnitzelchen mit Kartoffelkruste



Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

dünne ausgelöste Koteletts	8	rote Zwiebeln	8
Kartoffeln	600 g	Äpfel	2
Salz		Öl	2 EL
Pfeffer aus der Mühle		Butter	20 g
Muskat		Zucker	3 TL
Mehl	2 EL	Sherry-Essig	3 EL
Ei	1	geputzte Frühlingszwiebeln	4
Butter	50 g	Salz	

Kommentar zu diesem Rezept von:

Zu diesem Rezept wurde noch kein Kommentar abgegeben.



[Bewerten und kommentieren](#)

[Rezept Drucken](#)

CMA-Login

E-Mail Passwort

Auf diesem Computer angemeldet bleiben

[Anmelden](#)

[Neu Registrieren](#)

[Passwort vergessen](#)

[Meine Freunde](#)

[Merkzettel](#)

[Rezeptsuche](#)

Rezeptname

Zutat

nur Rezepte mit Video

[erweiterte Suche](#)

[Rezepte finden](#)

[Mitgliedersuche](#)

[Kochgruppensuche](#)

Zubereitung des Rezeptes

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und trocknen. Auf einer Küchenreibe grob raspeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kotelettschnitzelchen etwas klopfen, erst in Mehl, dann in dem verquirlten Ei, anschließend in den Kartoffelraspeln wenden. Damit die Panade gut hält, mit den Händen etwas andrücken.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite 8 Minuten bei schwacher Hitze braten. Für das Zwiebel-Apfel-Kompott die Zwiebeln und die Äpfel schälen, die Zwiebeln achteln, die Äpfel entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Das Öl erhitzen, die Butter dazugeben und die Zwiebeln darin andünsten. Den Zucker dazugeben, etwas salzen, Sherry-Essig angießen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen. Die Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden und mit den Apfelspalten zu den geschmorten Zwiebeln geben. Alles nochmals weitere 3 Minuten garen. Die Schnitzel mit dem Apfel-Zwiebel-Kompott servieren.

[+ Alle Kommentare zu diesem Rezept](#)

[Nutzer die dieses Rezept angesehen haben, haben auch angesehen...](#)

**Barbecue Beef Ribs**

Personenanzahl: 4

Zubereitungszeit: 150 Minuten

**Schweinshaxe mit Honigkruste**

Personenanzahl: 6

Zubereitungszeit: 150 Minuten

**Filetsteak Schöne Maid**

Personenanzahl: 4

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Ähnliche Rezepte**Bierschinken mit Paprikakartof...**

Personenanzahl: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten

**Württembergischer Brotauflauf**

Personenanzahl: 4

Zubereitungszeit: 90 Minuten

**Rumpsteak vom Grillrost mit Zu...**

Personenanzahl: 4

Zubereitungszeit: 60 Minuten

[Empfehlen](#)[Merken](#)[Drucken](#)