



Pfälzer Weinschnitzel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



4 Schweineschnitzel Je 125g
Salz, grober
Schwarzer Pfeffer
Getrockneter Majoran
3 EL Öl
2 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln In Ringe geschnitten
3 EL Tomatenmark
300ml kräftiger Rotwein

1. Die Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und Majoran bestreuen und mit 2 EL Öl bestreichen.
2. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze ca 3 Min. pro Seite braten herausnehmen.
3. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin ca 7 Min. leicht bräunen. Das Tomatenmark und den Wein zugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Schnitzel in die Sauce legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen.

Zubereitung: 30 Min.