

Schnitzel mit Äpfeln und Maronen

Für 4 Portionen

Für die Kartoffeln:

800 g Kartoffeln	Salz	3 Wacholderkörner
3 EL Butterschmalz	2 Stiele Petersilie	

Für den Rotkohl:

1 Rotkohl, 800 g	2 Zwiebeln, rot	1 Stück Ingwer, 2 cm
2 EL Rapsöl	1 TL Honig	120 ml Orangensaft
Salz, Pfeffer	3 Wacholderkörner	50 ml Balsamessig
60 ml Rapsöl		

Für die Schnitzel:

3 Äpfel	100 g Maronen	100 g Gouda
4 Schnitzel, à 150 g	Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz
1 TL Honig	1 EL Butter	1 TL Mehl
200 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne	Paprikapulver

Die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser mit Wacholderkörnern 20 Minuten weichkochen, abgießen, ausdampfen, abkühlen lassen.

Inzwischen für den Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Kohl halbieren, den Strunk entfernen, abbrausen. Den Kohl in feine Streifen hobeln oder schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln bzw. hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Honig darin 2 Minuten andünsten.

Rotkohl zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Orangensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles weitere 5 Minuten dünsten.

Den Topf vom Herd ziehen und den Rotkohl 15 Minuten abkühlen lassen.

Die Äpfel abbrausen, trocknen, vierteln, entkernen, fein würfeln und kleinschneiden. Maronen grob hacken. Käse reiben.

Schnitzel flachklopfen, von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Äpfel und Maronen im Bratfett 2-3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

Äpfel und Maronen auf den Schnitzeln verteilen. Käse darüberstreuen.

Schnitzel im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene, 5-8 Minuten goldbraun überbacken.

Für die Soße Butter zum Bratfett geben und schmelzen lassen. Mehl unterrühren und leicht anrösten. Brühe und Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Kartoffeln darin 5-8 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rotkohlsalat Essig und Öl untermischen, erneut abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Schnitzel aus dem Ofen nehmen.

Kartoffeln mit Petersilie bestreuen und alles mit Soße sowie Rotkohlsalat anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 16. Januar 2026