

Zwiebel Rahm Schnitzel mit Äpfeln und Majoran

Zutaten für 3 Portionen

2 Äpfel, Cox Orange
2 EL Butter
1 TL Puderzucker
1 Prise Cayenne Pfeffer
3 Putenschnitzel
½ Bund Majoran
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

Äpfel waschen, schälen und entkernen, anschließend in Spalten schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter heiß werden lassen und die Apfelspalten zusammen mit den Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Puderzucker bestäuben und mit Pfeffer würzen und abschmecken. Beides in eine Auflaufform geben.

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf die Apfel Zwiebelmischung legen. Den frischen Majoran waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden, anschließend über die Schnitzel streuen. Gemüsebrühe und Sahne über die Schnitzel gießen und für ca. 30 min im Backofen backen.

Sollte die Soße nicht dick genug sein, so kann man sie in einen Topf umfüllen und mit ein bisschen Stärke binden.