



Calvados-Kalbsschnitzel mit Sommerbeeren-Chutney



4 PERSONEN



180 MIN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Kalbsschnitzel
- 100 ml Calvados
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Rosmarin
- 2 EL Kapern
- Salz, Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Stange Sellerie
- **Unsere Butter**
- Olivenöl, Weißweinessig
- 1 Apfel in Scheiben
- Sommerbeeren-Chutney
- frische Kräuter

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kalbsschnitzel in einer Marinade aus Calvados, Apfelsaft, Zitronensaft, Rosmarin, Kapern, Salz und Pfeffer einlegen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Die Zwiebeln und den Sellerie fein würfeln. In einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl und **Unsere Butter** anschwitzen. Anschließend mit etwas Weißweinessig ablöschen. Die marinierten Schnitzel von allen Seiten anbraten, Apfelscheiben und restliche Marinade hinzufügen und das Ganze bei geschlossenem Deckel einige Minuten gar schmoren.
- 3 Eventuell zwischendurch etwas Weißwein oder Apfelsaft hinzufügen. Mit Chutney (**Sommerbeeren-Chutney**) und frischen Kräutern anrichten.

