



# Wildschweinschnitzel im Haselnussmantel mit Apfel - Rotkrautsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, stimmig mit Haselnusskruste und dem lauwarmen Salat

## Zutaten

- 8 Schnitzel à 80 - 100 g, aus der Oberschale oder großen Nuss
- 2 Eier mit 2 El geschlagener Sahne verklappert
- Etwas Mehl
- 150 g Haselnussblättchen
- 40 g geriebenes Weiß - oder Panierbrot
- 60 g g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Für den Apfel - Rotkrautsalat:
- 500 g Rotkohl,geputzt, in Streifen
- 2 saure, ungeschälte Äpfel in groben Streifen
- 50 g Rosinen, eingeweicht
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 50 g Zucker
- 50 ml Weinessig
- 2 El Walnussöl
- 100 ml Johannisbeersaft
- 1 El Johannisbeergelée
- Gewürze, Salz Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Apfel-Rotkrautsalat:

## **Schritt2**

Die Zwiebeln zunächst mit dem Walnuss Öl glasig anschwitzen und den Zucker dazu geben. Etwas karamellisieren lassen und mit dem Rotweinessig und dem Johannisbeersaft ablöschen.

## **Schritt3**

Alles etwa auf die Hälfte einkochen lassen und erst dann zum Rotkohl geben.

## **Schritt4**

Ca. 10 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, „bissfest halten“. Erst zuletzt für 2 min. die Apfelstreifen, die Rosinen und das Johannisbeergelée dazu geben, nachschmecken.

## **Schritt5**

Die Wildschweinsschnitzel im Haselnussmantel:

## **Schritt6**

Die Schnitzel zunächst zwischen zwei Klarsicht Folien vorsichtig klopfen. Salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

## **Schritt7**

Danach durch die Eier mit der geschlagenen Sahne ziehen und mit den Haselnüssen, mit Weißbrot gemischt panieren.

## **Schritt8**

In heißem Butterschmalz von jeder Seite ca. 2 - 3 min. goldbraun heraus braten; auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die krossen, appetitlich braunen Schnitzel mit dem lauwarmen Rotkrautsalat anrichten.

**Rezeptart:** Wild, Wildschwein **Tags:** frischling, haselnüsse, wildschwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsschnitzel-im-haselnussmantel-mit-afel-rotkrautsalat/>