

## Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 07.04.2026

**Schnitzel mit Senfkruste und Schalotten-Karotten-Gemüse** Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für das Gemüse

800 g Karotten  
 4 Schalotten  
 5 EL Butter  
 2 TL Honig, flüssig, ca.  
 etwas Apfelessig, mild  
 200 ml Gemüsebrühe  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 TL Mehl  
 0,5 Bund Petersilie

#### Für die Schnitzel

1 Stiel Thymian  
 4 Schnitzel (z. B. von Pute, Hähnchen oder Schwein; à ca. 150 g)  
 2 Eier (Größe M)  
 6 EL Mehl  
 6 EL Semmel- oder Pankobrösel, ca.  
 1 EL Senfkörner, gelb  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 2 TL Senf  
 4 EL Butterschmalz

### Zubereitung

- Für das Gemüse** Karotten putzen, schälen, abbrausen, schräg in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden.
- In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Schalotten und Karotten darin andünsten. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Gemüse mit Essig ablöschen und ca. 1 Minute einköcheln lassen.
- Brühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10-15 Minuten leicht bissfest dünsten.
- Für die Schnitzel** Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Fleisch trocken tupfen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl auf einem flachen Teller verteilen. Brösel, Senf und Thymianblättchen mischen und ebenfalls auf einen flachen Teller geben.
- Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel danach zunächst durch das Ei ziehen und anschließend in den Bröseln wenden und leicht andrücken.
- Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin unter Wenden von beiden Seiten etwa 3-5 Minuten (je nach Dicke der Schnitzel) goldbraun braten.
- Für das Gemüse** übrige Butter und Mehl verkneten. Mehlbutter stückchenweise zum Gemüse geben und unterrühren. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter das Gemüse mischen und alles erneut abschmecken. Schnitzel und Gemüse anrichten, dazu passen Butterkartoffeln.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-schnitzel-mit-senfkruste-und-schalotten-karotten-gemuese-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.