

## Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 12.11.2025

Überbackene Schnitzel mit Äpfeln und Maronen

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für die Kartoffeln

800 g Kartoffeln, Drillinge  
 etwas Salz  
 3 Wacholderkörner  
 3 EL Butterschmalz  
 etwas Pfeffer  
 2 Stiele Petersilie

#### Für den Rotkohl

1 Rotkohl, klein, ca. 800 g  
 2 Zwiebeln, rot  
 1 Stück Ingwer, ca. 2 cm  
 2 EL Rapsöl  
 1 TL Honig  
 120 ml Orangensaft, ca.  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 3 Wacholderkörner  
 50 ml Rotwein- oder Balsamessig  
 60 ml Raps- oder Sonnenblumenöl

#### Für die Schnitzel

3 Äpfel, z. B. Elstar  
 100 g Maronen, vakuumiert  
 100 g Gouda oder Bergkäse  
 4 Schnitzel, vom Schwein, à ca. 150 g, alternativ Hähnchenschnitzel  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 3 EL Butterschmalz  
 1 TL Honig  
 1 EL Butter  
 1 TL Mehl  
 200 ml Gemüsebrühe  
 100 g Sahne  
 etwas Paprikapulver, edelsüß

### Zubereitung

1. **Die Kartoffeln (am Vortag, mindestens 3-4 Stunden vorher)** abbrausen und in Salzwasser mit Wacholderkörnern ca. 20 Minuten weichkochen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.
2. **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.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Honig darin ca. 2 Minuten andünsten.
4. Rotkohl zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten. Orangensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles weitere ca. 5 Minuten dünsten.
5. Danach den Topf vom Herd ziehen und den Rotkohl etwa 15 Minuten lauwarm abkühlen lassen.
6. **Für die Schnitzel** Äpfel abbrausen, trocknen, vierteln, entkernen und fein würfeln (nach Belieben schälen) und kleinschneiden. Maronen grob hacken. Käse reiben.
7. Schnitzel etwas flachklopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
9. Äpfel und Maronen im Bratfett ca. 2-3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.
10. Äpfel und Maronen auf den Schnitzeln verteilen. Käse darüberstreuen.
11. Schnitzel im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene, ca. 5-8 Minuten goldbraun überbacken.

12. **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.
13. **Kartoffeln** darin ca. 5-8 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
14. **Für den Rotkohlsalat** Essig und Öl untermischen, erneut abschmecken.
15. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Schnitzel aus dem Ofen nehmen.
16. Kartoffeln mit Petersilie bestreuen und alles mit Soße sowie Rotkohlsalat anrichten und servieren.