



Kochen
mit Globus

Ottweiler Schnitzeltasche
mit Kartoffelpüree



Zutaten:

4 Schweinerückensteaks
200 g weiche Dörrpflaumen
ohne Stein
2 Zimtstangen
etwas Gewürznelke
150 g Mehl

150 ml Butterschmalz
optional Öl
200 g Zwiebeln
125 ml Fleischbrühe
120 ml Rotwein
Kartoffelpüree für 4 Personen

*Dazu passt:
ein trockener Rotwein*

 4 Personen

 35 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Steaks trocken tupfen, leicht flach klopfen und mit einem Messer die Steaks zu 3/4 durchschneiden (Schmetterlingsschnitt). Das Fleisch innen und außen salzen und pfeffern. Anschließend mit ca. 50 g Dörrpflaumen, je 1/4 Zimtstange und einer Nelke füllen. Die Öffnungen mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher zusammenheften. Die Schnitzel im Mehl wenden und den Überschuss leicht abklopfen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzeltaschen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Min. pro Seite goldgelb braten. Inzwischen die Zwiebeln schälen, fein hacken und zum Schluss zwischen die Schnitzel streuen und hellbraun braten. Die Brühe und den Wein angießen, aufkochen und 2–3 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Min. ziehen lassen. Mit Kartoffelpüree servieren.

