



SCHWEINESCHNITZEL MIT APFEL-BACON-KOMPOTT

Zutaten:

4 Schweineschnitzel
Olivenöl und Butter zum Braten
Salz, Pfeffer

1 rote Zwiebel, klein gehackt
2 dicke Scheiben geräucherter durchwachsener Speck, klein gewürfelt
1 Apfel, Kerngehäuse entfernt, fein gehackt
1 EL frischer Salbei oder 1 Kaffeelöffel getrockneter Salbei
125ml Hühnerbrühe von Lacroix (gibt 's bei Gourmet Flamand)
60g Sahne
1 Esslöffel Ahornsirup

Zubereitung:

In einer großen Bratpfanne die gepfefferten und gesalzenen Schnitzel mit Butter und Olivenöl goldbraun durchbraten. (ca. 3-4 Minuten je Seite). In Folie abgedeckt im Ofen warm halten.

Die Zwiebel mit Öl und Butter glasig braten, nicht bräunen. Die Speckwürfel dazugeben und ca. 2 Minuten knusprig braten. Dann Apfel und Salbei dazu und weitere 2 Minuten braten, bis der Apfel weich wird. Die Temperatur erhöhen und die Brühe zugießen. Die Mischung kurz aufkochen, dann Sahne und Ahornsirup einrühren. Herunterschalten und das Kompott ca. 5 Minuten leise köcheln lassen, bis es zu einer cremigen Sauce eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Schnitzeln servieren. Dazu passen Mashed Potatoes!