

MARLEY SPOON



Schnitzel-Tacos

mit Rotkohl, Apfel und BBQ-Creme



ca. 25min



3-4 Personen

Heute wird's fruchtig! Oder eher deftig? Egal, es wird höchst schmackhaft - und das auch noch in kürzester Zeit! Unsere Köchin Martina hat da nämlich was vorbereitet: kross gebratene Schweineschnitzel mit Panko-Panade auf knackigem Apfel mit Limettenkick und aromatischem Rotkohlsalat. Zusammengehalten werden diese Köstlichkeiten von geschmeidiger Tortilla und einer cremig-pikanten Sauce mit BBQ-Hauch. Auf nach Mexiko!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen geschnittener Rotkohl
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Apfel
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Schweinerückensteak
- 2 Packungen Panko-Paniermehl¹
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce^{9,10}
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Packung Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Zitronenpresse
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 38.6g



1. Rotkohl einlegen

Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Den **Rotkohl** mit 2EL Essig, 1TL Zucker und 2 kräftigen Prisen Salz weich kneten, die **Lauchzwiebeln** untermengen und ziehen lassen.



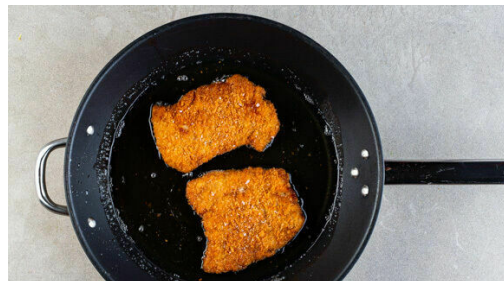
2. Obst vorbereiten

Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **andere Hälfte** auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Limettensaft** vermengen.



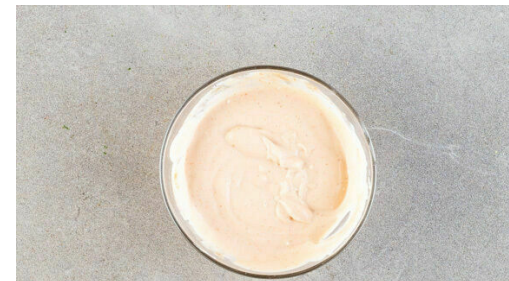
3. Fleisch panieren

6EL Mehl mit der **Gewürzmischung** und 1/2TL Salz vermengen, dann mit 100ml Wasser zu einem glatten, dickflüssigen **Teig** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und anschließend zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen. Nacheinander im **Teig** und im **Panko-Paniermehl** wenden, sodass es von allen Seiten bedeckt ist.



4. Fleisch braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 4-5EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis die **Panade** schön knusprig und das **Fleisch** gar ist, ggf. die Hitze reduzieren, falls die **Panade** zu schnell dunkel wird. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.



5. BBQ-Creme anrühren

Die **Crème fraîche** mit der **BBQ-Sauce** und der **Sriracha-Sauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** ohne Zugabe von Fett in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 30Sek. erwärmen. Die **Schnitzel** in Streifen schneiden. Die **Tortillas** nach Belieben mit der **BBQ-Creme** bestreichen und mit dem **Rotkohl**, den **Apfelscheiben** und dem **Fleisch** belegen, die **Limettenspalten** dazu reichen.