Pfälzer Weinschnitzel

Pfälzer Weinschnitzel sind ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das durch die Kombination von Schweinefleisch, Zwiebeln und Rotwein eine tiefe und reichhaltige Geschmacksnote erhält. Salz, Pfeffer und Majoran verleihen dem Fleisch eine würzige und leicht herbe Note. Tomatenmark gibt dem Gericht eine kräftige Tomatennote und eine schöne rote Farbe.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel (je 125 g)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Prise Majoran gerebelt
3 EL Öl
4 Zwiebel(n)
2 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein

Vorbereitung

Die Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und mit dem Plattiereisen leicht klopfen. Das Fleisch mit Öl bestreichen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Majoran bestreuen.
Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten, dann herausnehmen und warm stellen.
Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin etwa 7 Minuten leicht anbräunen. Danach das Tomatenmark und den Wein dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nun die Schnitzel in die Sauce geben und alles zugedeckt weitere 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

© 2026 coquina.de