

Schnitzel mit Anis-Orangen-Soße

Zutaten für 4 Personen:

500 g bunte Paprika
150 g Fenchel
Knoblauchzehe
1 EL Mehl
2 EL Öl
Salz
8 kleine Schweineschnitzel / a ca. 80 g
150 ml Weißwein
2 EL Orangensaft
1-2 cl Anisschnaps (z.B. Pernod)
je ½ Bund glatte Petersilie und Dill
Chilipulver
Pfeffer

Zubereitung:

Paprika abbrausen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren und in dünne Scheiben teilen. Knoblauch schälen und fein hacken.
Schnitzel abbrausen, Trockentupfen, flach klopfen und pfeffern. In Mehl wenden. Im Öl 2-3 Minuten je Seite ausbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und warm stellen.
Gemüse, Knoblauch im Bratenöl ca. 5 Minuten andünsten. Wein, Orangensaft, Anisschnaps angießen und etwas einköcheln lassen. Petersilie und Dill abbrausen, Trockentupfen und hacken.
Gemüse mit Chilipulver, Pfeffer, Salz pikant abschmecken. Mit den Schnitzeln auf einer Platte anrichten. Mit Kräutern bestreuen.

guten Appetit