



## Schweinsschnitzel an grüner Pfeffersauce (Schweinshuft)

Die Schweinshuft ist ein fettarmes, zartes Fleisch. Zu Schnitzeln geschnitten sollte sie nur ganz kurz, aber sehr heiss angebraten werden, wenn die Sauce und die Beilagen servierbereit sind. Ideal sind kleine Schnitzel, dazu muss die Schweinshuft vorab halbiert werden, oder man lässt sich vom Metzger dünne Schnitzel von der ganzen Huft schneiden, die man nachträglich halbiert.

Grüner Pfeffer ist zwar milder als der Schwarze, aber noch immer recht scharf. Gute Qualitäten bringen nebst Schärfe auch feine, fruchtige Geschmacksnoten mit. In einer Sauce lässt sich die Schärfe mit etwas Sauerrahm gut parieren. Grüne Pfefferkörner sind weicher als schwarze oder weisse Sorten und können daher nicht durch diese ersetzt werden.

### Zutaten (pro Portion)

4-5	kleine Huftschnitzel, ca. 160g
1-2Tl	Dijon-Senf
1 1/2Tl	grüne Pfefferkörner, getrocknet
20g	Schalotte
6cl	Noilly Prat
6cl	Hühnerbouillon
20g	Sauerrahm
1/3Tl	Maizena
	Salz
	wenig Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

### Zubereitung

Pfefferkörner in wenig Sonnenblumenöl ca. 2 Stunden einlegen. Danach mit heissem Wasser abspülen.

Das macht sie weicher und nimmt ihnen ein wenig von der Schärfe.

Schweinschutt zu knapp 1cm, dicken Schnitzeln schneiden und leicht flachklopfen.  
Beidseitig mit Salz, wenig Pfeffer und Senf würzen.

Schalotte fein hacken und in Bratbutter glasig dünsten. Nilly Prat dazugießen und die Pfefferkörner zugeben. Auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm und Maizena einrühren, ca. 1-2 Minuten köcheln lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schnitzel auf jeder Seite je 30 Sekunden braten. Schnitzel auf einem heißen Teller anrichten und mit der Pfeffersauce nappieren.





