

**Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Schweineschnitzel mit Backpflaumen**  
**Schweineschnitzel mit Backpflaumen**

Escalopes de porc aux pruneaux  
Ein französisches Rezept aus der Touraine

**Zutaten für (für 4 Personen):**

4 Schweineschnitzel, je 120 g,  
250 g Backpflaumen, Dörripflaumen, Trockenpflaumen, entsteint,  
¼ l Weißwein, halbtrocken, Vouvray oder ein anderer,  
3 EL Mehl,  
2 EL Butter,  
1 EL Tomatenmark,  
3 EL Crème fraîche,  
Salz,  
Pfeffer aus der Mühle.



**Zubereitung:**

Für die Schweineschnitzel mit Backpflaumen zuerst die Backpflaumen 3 – 4 Std. in 100 ml Wein einweichen.

Die Schnitzel kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl abschütteln. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Schnitzel auf jeder Seite etwa 5 Min. braten.

Die Pflaumen im restlichen Wein weich kochen. Aus der Kochflüssigkeit nehmen und in der Mitte einer Platte anrichten. Die Schnitzel ringsum anordnen und alles warm stellen.

Den Bratfond der Schnitzel mit dem Weinsud loskochen. Tomatenmark und Crème fraîche unterrühren, salzen und pfeffern. Die Sauce über Pflaumen und Schnitzel gießen. Sofort servieren.

Zu den Schweineschnitzel mit Backpflaumen passt körnig gekochter Reis.

Hinweis der Aalener Kochbären :

Gemeint sind die berühmten „pruneaux d'Agen“. Das Rezept lässt sich auch mit anderen Trockenpflaumen machen. Wenn Sie sogenannte Soft Pflaumen verwenden, entfällt die lange Einweichzeit ( oder kann abgekürzt werden ).