

Sesamschnitzel mit Fruchtsoße

Zutaten

- 1 EL Sambal Oelek
- 1 Orange
- 1-2 Mandarinen
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Balsamico Creme
- Weißwein
- 2 Schnitzel
- 250g Sesamkörner

Zubereitung

- Orange und Mandarinen filetieren
- Weißwein, Zucker, Balsamico Creme, Orange und Mandarinen in einen Topf geben
- Sambal Oelek dazugeben und Soße würzen
- Schnitzel durch einen Teller voll Ei ziehen mit Sesamkörnern bedecken
- Schnitzel in der Pfanne anbraten