

Schnitzel mit Kartoffel Möhren Stampf und Rettich Apfel Salat



Rezept: 0053

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.3.4. Hauptgericht mit Schwein

Schwein, Kartoffel, Gemüse,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Schweineschnitzel gut trocken tupfen und auf einem Teller bereithalten. Die Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides zusammen in einem Topf mit Salzwasser garkochen. In der Zwischenzeit für die Salatbeilage, den Rettich schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Den gut gewaschen Apfel vierteln, vom Kleingehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Apfel und Rettich in eine Schüssel mit Olivenöl, Essig und ein wenig Petersilie geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut vermengen, danach bedeckt stehen lassen. Für die Schnitzel eine Pfanne mit Öl und ein wenig Butter erhitzen. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Senf bestreichen, sowie salzen und pfeffern. Danach die Schnitzel panieren. Dabei das Paniermehl nicht auf dem Schnitzel festdrücken. Nun die Schnitzel in der Pfanne Goldgelb ausbacken. Wenn die Kartoffeln und Möhren gar sind alles durch ein Sieb abgießen, in den Topf 50 g Butter zum Schmelzen bringen. Kartoffeln und Möhren wieder zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer, unter Zugabe von ein wenig Milch, zu einer stückigen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Als letztes die Teller anrichten, mit Petersilie und Zitrone dekorieren und sich alles schmecken lassen.

Zutatenliste für 2 Personen

250 g Schweineschnitzel
300 g Kartoffel
150 g Möhren
150 g Rettich
1 Apfel
1 Zitrone Bio in Scheiben
1 viertel Bund Petersilie glatt
1 - 2 EL Dijon Senf
2 EL Oliven Öl, kaltgepresst
1 Ei
1 TL Sahne für das Ei beim
panieren
75 g Butter
Mehl
Paniermehl
Weißwein Essig
Öl zum anbraten
Muskat
Salz und Pfeffer