

# Munster chaud mit Kartoffeln und Kalbsschnitzel



**Rezept:** 0089      **Liste:** 9.4.6. Hauptspeise Rind  
**Kategorie:**      Kartoffel, Käse, Sahne, Kalbfleisch,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, aber nicht zu weich werden lassen. Danach das Wasser abgießen und wenn die Kartoffeln ein wenig abgekühlt sind in gut 5 mm dicke Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Zwiebeln mit 1 EL Butter bei kleiner Hitze glasig dünsten. Die Auflaufform ausbuttern und die Kartoffelscheiben überlappend darin auslegen. Pfeffer und Salzen. Die gedünsteten Zwiebeln darüber geben und punktuell die Sahne angießen. Den Munster in nicht zu dicke Scheiben schneiden und über die Kartoffeln verteilen. Zum Schluss mit Kümmel bestreuen. Alles für 20 - 30 Minuten backen, bis der Käse eine knusprige Kruste bildet.

Die Schnitzel plattieren am besten in einem Gefrierbeutel. Nun nach Geschmack salzen und pfeffern. Das Ei auf einem Teller mit etwas Sahne gut verquirlen. Panko auf einem weiteren Teller geben sowie Mehl auf einen dritten. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, leicht abklopfen, dann durch das Ei ziehen und letztlich mit dem Panko ohne druck panieren. Reichlich Rapsöl mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite darin für ca. 2 - 3 Minuten je Seite goldbraun ausbacken. Das Fett auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Schnitzel zusammen mit der Kartoffel Käse Mischung servieren.

## Zutatenliste für 2 Personen

200 g Munster  
500 g Kartoffeln, festkochend  
200 g Sahne  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 TL Kümmel  
2 - 3 EL Butter  
Pfeffer und Salz

Für die Schnitzel  
2 Kalbsschnitzel a 150 g  
100 g Panko Paniermehl  
Rapsöl zum braten  
1 EL Butter  
1 Ei  
1 EL Sahne  
3 EL Mehl  
Pfeffer und Salz