Panierte Schnitzel mit Country Cuts und Blumenkohl von oszstuden

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Thymian, Paprika, Cayenne Pfeffer

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

10 kg Poulet	zirka 4mm flach klopfen
100 g Bratbutter	in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten.
2.0 Stück Zitronen	Schnitzel mit Zitronenschnitzen servieren
1.0 kg Kartoffeln festkochend	
2.0 dl Olivenöl	
10 g Cayennepfeffer	
20 g Thymian	wenn möglich getrocknet; mit Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren
2.0 kg Kartoffeln festkochend	unter fliessendem Wasser bürsten, abtropfen. Kartoffeln ungeschält vierteln, in dieselbe Schüssel geben, mischen. Kartoffeln mit der Schale nach unten auf belegtes Blech legen. ca. 30 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
1.0 kg Blumenkohl	Die äußeren Blätter entfernen und den Strunk nahe der Röschen abschneiden. Vorsichtig auseinanderbrechen und die Röschen vom Strunk trennen Im warmen Salzwasser waschen. Garzeiten der Röschen: Blanchieren 3-5 Minuten, Kochen/Dämpfen 5-8 Minuten