

Panierte Schnitzel mit Country Cuts und Blumenkohl

von Flavia Marty

Mengen für 49 Personen

Gewürze: Paprika, Thymian, Cayenne Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

49 Stück Schweineschnitzel	zirka 4mm flach klopfen
24.5 g Paprika	mit Salz und Pfeffer mischen, Fleisch würzen
490 g Mehl	in einen Teller geben
34.3 Stück Eier	in einem Teller verkloppen
1.47 kg Paniermehl	Schnitzel portionenweise im Mehl, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken
490 g Bratbutter	in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten.
9.8 Stück Zitronen	Schnitzel mit Zitronenschnitzen servieren
9.8 dl Olivenöl	
49 g Cayennepfeffer	
98 g Thymian	wenn möglich getrocknet; mit Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren
9.8 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.
4.9 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