

Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse

von Joël Fuchs

Mengen für 10 Personen

Rezept auf Lagerprogramm detailliert beschrieben für die einzelnen Gruppen

Quelle: Blauring Rotkreuz Landfrauenküche Programm

Gewürze: Salz, Curry mild

10 Stück Schweineschnitzel	Panieren
5.0 Stück Eigelb	
1.0 dl Rahm	
150 g Mehl	
500 g Paniermehl	
600 g Bratbutter	
2.0 Stück Zitronen	zum Servieren
2.5 kg Kartoffeln festkochend	
300 g Lauch	
500 g Broccoli	
50 g Koriander	Samen
50 g Senf	Salatsauce
8 cl Apfelessig	Salatsauce
1.5 dl Rapsöl	Salatsauce
50 g Schnittlauch	Salatsauce
500 g Cherry-Tomaten	Salat (farbig)
250 g Aprikosen	Salat
300 g Kopfsalat	Salat
275 g Mozzarella	Salat

Schnitzel:

Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder Tiefkühlbeuteln mit einem Fleischklopper sehr dünn klopfen. Eier mit Rahm in einem Suppenteller verquirlen. Mit Salz würzen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durchs Ei ziehen, abtropfen lassen. Schnitzel im Paniermehl wenden, Panade leicht andrücken.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Sie soll ca. 1 cm hoch in der Pfanne stehen, damit man die Schnitzel halb schwimmend backen kann. Die Bratbutter ist heiss, wenn es zischt, wenn man einen Spritzer Wasser hineingibt. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Minuten goldbraun backen. Dabei die Pfanne immer wieder leicht schwenken, damit das Fett auf die Oberseite der Schnitzel schwappt. Schnitzel auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Zitrone in Schnitze schneiden und mit den Schnitzeln servieren.

Gemüsepfanne:

Rüebli schälen, schräg in dünne Scheiben schneiden.

Lauch längs halbieren, in ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Broccoli in Röschen teilen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Gemüse begeben, ca. 2 Min. rührbraten. Wasser dazugiessen, salzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich köcheln.

Salatsauce:

Senf und alle Zutaten der Salatsauce bis und mit Salz in einer Schüssel verrühren. Schnittlauch mit einer Schere grob dazu schneiden, mischen.

Salat:

Vom Kopfsalat die Blätter ablösen, gut waschen, alle Zutaten mit den Mozzarella-Kugeln zur Sauce geben, mischen.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen.

Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit sie nicht anbrennen.

Hitze erhöhen und die Kartoffeln 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz würzen.