

Schnitzel mit Pommeswürfel und Salat

1/4 Schnitzel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

4	Schnitzel - ca. 150g pro Schnitzel
150 G	griffiges Mehl
3	Eier
150 G	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer
	Butterschmalz

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen, dann salzen und pfeffern und panieren.

Als Fleisch kann Kalb, Schwein, Huhn oder Pute verwendet werden.
2. Hierfür das Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in den Bröseln wälzen und die Panade andrücken.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mäßiger Hitze goldbraun braten.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und ggf. im Backrohr warmhalten.

Info

Das Schnitzel wird gerne mit Preiselbeermarmelade und geschnittenen Zitronenscheiben serviert.

Schnitzel mit Pommeswürfel und Salat

2/4 Pommeswürfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	speckige Erdäpfel
	Rapsöl oder Sonnenblumenöl
	Salz

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
2. Die Kartoffelwürfel für ca. 15 Minuten in kaltes Wasser legen.
3. Im Anschluss die Kartoffelwürfel abseihen und in einem Küchentuch trockentupfen.
4. Öl in einem Topf auf etwa 170 °C erhitzen (Temperaturkontrolle mit einem Thermometer).
5. Im heißen Öl goldgelb frittieren, die Kartoffelwürfel während des Frittierens in Bewegung halten, z.B. mit einer Schaumkelle durchrühren.

Die Kartoffelwürfel auf 3 Partien frittieren.

6. Nach dem Frittieren auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Schnitzel mit Pommeswürfel und Salat

3/4 Salat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

.....
Blattsalate der Saison

.....
Nach Belieben Gemüse

.....
Nach Belieben Samen oder Saaten

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerkleinern.
2. Gemüse je nach Wahl ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Den Salat kurz vor dem Servieren marinieren. Mit Gemüse und gewünschten Samen oder Saaten garnieren.

Schnitzel mit Pommeswürfel und Salat

4/4 Marinade

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

3 EL	Weißwein- oder Apfelessig
3 EL	Pflanzenöl
1 TL	scharfer Senf
1 TL	Honig
	Salz

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.