

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #102

Homecooking mit Markus

Schnitzel vom Schweinerücken Wiener Art, Kartoffelchips mit frischem Salat

Zutaten für 2 Pers.:

- 4 Stk. Schnitzel aus Schweinerücken
- 1 Ei
- 8 – 10 Kartoffeln
- 1 Kopfsalat
- Ketchup, Senf
- Olivenöl
- Balsamico Essig (bianco)
- Salatkräuter
- Mehl, Paniermehl
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Muskat Zucker
- 1 Zitrone



Zubereitung

Zuerst die Schnitzel vorbereiten (Fettrand entfernen, klopfen), dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Anschließend werden die Schnitzel paniert: Dazu zuerst in Mehl wenden, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl.

Zwischendurch die Kartoffeln in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden und mit 1 Löffel Öl in der Heißluftfriteuse (ca. 30 Minuten) oder im Heißluftofen auf einem tiefen Blech (230 °C, ca. 40 Minuten, mehrfach wenden) zu Kartoffelchips verarbeiten.

Panierte Schnitzel direkt in reichlich Butterschmalz goldbraun braten.

Salat waschen und Dressing vorbereiten:

Salz, Pfeffer, eine Priesse Zucker, Senf, Ketchup, Olivenöl und Balsamico Essig, Salatkräuter in einem Schüttelbecher zu einem Dressing verarbeiten.



Schnitzel mit Kartoffelchips auf einem Teller anrichten, mit einer Zitrone garnieren und Salat mit dem Dressing anmachen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Markus