

REZEPT VON MUK RÖHRL | GASTWIRT

BREZENSCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT

Zutaten für 4 Personen

SCHNITZEL

8 Stück Schweineschnitzel á ca. 100 g
100 g süßen Senf
60 g Sahnemeerrettich
100 g Mehl
300 g Brezenbrösel vom Bäcker (grob)
2 Eier
30 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
400 g Butterschmalz zum Braten

KARTOFFELSALAT

1 kg Kartoffeln festkochend
250 ml Rinderbrühe
1 kleine Zwiebel (50 g)
30 ml Branntweinessig
15 g Salz
10 g Zucker
10 g mittelscharfer Senf
Pfeffer gemahlen
10 ml Sonnenblumenöl



Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat die **Kartoffeln mit Schale kochen und pellen**. Danach **in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden**. Die **Zwiebel würfeln** und **in der Pfanne glasig anbraten**. **Mit Brühe, Essig und den Gewürzen kurz aufkochen** (die Gewürze vermischen sich besser und man kann den übrigen Kartoffelsalat auch länger aufheben).
2. Die **Kartoffelscheiben mit der heißen Brühe/Zwiebelmischung übergießen**, vorsichtig vermengen und ca. **30 Minuten ziehen lassen**. Das **Öl erst am Schluss zugeben**, so kann die Brühe besser in die Kartoffeln einziehen.
3. **Meerrettich und süßen Senf** in einer kleinen Schüssel **verrühren**. Die **Schnitzel gleichmäßig dünn klopfen**, **mit Salz, Pfeffer, Paprika** je nach Geschmack **würzen**, **mit der Meerrettich-Senf-Paste** auf einer Seite **bestreichen** (pro Schnitzel ca. ½ EL).

Für die **Panade: Mehl, Brezenbrösel** und **Eier** in jeweils eine Schale geben. (**Eier mit Salz, Pfeffer würzen** und kurz **mit der Sahne vermengen**)

4. Die **Schnitzel in Mehl wenden**, die gesamte Oberfläche sollte gleichmäßig bemehlt sein, damit die Panade gut hält. Überschüssiges Mehl abklopfen. **Schnitzel durch die Eiersahne ziehen** und sofort **in den Brezenbröseln wenden**. Überflüssige Brösel abklopfen.

TIPP: Brösel nur leicht andrücken, dass begünstigt das Soufflieren (Lufteinschlüsse unter der Panade)

5. **Schnitzel sofort in** reichlich heißem **Butterschmalz (170 Grad)** in einer großen Pfanne **auf jeder Seite ca. 3 Minuten** unter gelegentlichem Schwenken **„goldgelb“ ausbacken** (die Schnitzel sind durch die Brezenbrösel etwas dunkler als normale Schnitzel).

6. **Schnitzel auf Küchenpapier legen**, damit das überschüssige Fett entfernt wird. **Mit – im Idealfall – lauwarmem Kartoffelsalat servieren**.

