

Kräuterschnitzel mit Schmand-Specksoße und Schwenkkartoffeln

hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-kraeuterschnitzel-mit-schmand-specksosse-und-schwenkkartoffeln-,rezept-334.html



Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister.

Zutaten:

- 4 Schnitzel vom Schwein oder Kalb
- Semmelbrösel
- 4 Eier
- etwas Mehl
- Petersilie
- 250g Schmand
- 1 Zwiebel
- 100g Bacon
- 400g kleine Kartoffeln
- 200g Lauchzwiebeln
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Eier in einer Schüssel aufschlagen. Mehl, Semmelbrösel und die frischen Kräuter in einer Schüssel mischen.

Die Schnitzel mit einem kleinen Topf etwas plattziehen und dann panieren: dafür zunächst in Mehl wenden, dann in Ei schwenken und schließlich in Semmelbrösel wenden. Die panierten Schnitzel in einer Pfanne mit Butter ausbacken bis sie braun sind.

Den Bacon und die Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne auslassen, aber nicht braun werden lassen! Schmand hinzu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nicht mehr erhitzen.

Die Kartoffeln bissfest kochen und dann in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz etwas schwenken. Zum Schluss die Lauchzwiebeln hinzugeben. Das Schnitzel auf der Soße anrichten – so bleibt es knusprig.

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 27.10.2020, 21:45 Uhr