

Senf-Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gemüse der Saison

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Schnitzfleisch
Salz
3 Eßl mittelscharfer Senf
3 Eier
glattes Mehl
1 Tüte Semmelbrösel
250 g Butterschmalz

Die Zutaten für die Beilagen:

1kg Kartoffeln
Salz
1 Bund frische Petersilie
100g Butterflocken

500g Brokkoli
Salz & Pfeffer
50g Butterflocken
frische Muskatnuss

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Vom Fleischer schöne Schnitzel schneiden lassen. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren (klopfen). Die Stärke der Schnitzel ist individuell auf den persönlichen Geschmack abgestimmt, misst jedoch im Normalfall ca. 6 mm. Die Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen. Für den herzhaften Geschmack dünn mit dem Senf einstreichen.

Die Eier mit einer Gabel leicht verschlagen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden, die Brösel dabei nur zart andrücken. Die Schnitzel leicht abschütteln um überschüssige Brösel zu entfernen.

Reichlich Butterschmalz in einer passenden Pfanne ca. 2 – 3 cm hoch erhitzen. Die Schnitzel in das heiße Fett legen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne bräunen. Dann mittels einer Fleischgabel vorsichtig wenden und von der anderen Seite fertig backen. Mit einer Backschaufel aus der Pfanne heben. Die Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen.



Buddels Lieblingsbeilage zu Schitzel sind Petersilienkartoffeln. Dafür einfach die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser kochen. Währenddessen wird der Brokkoli in Röschen geteilt und in Salzwasser nach gewünschter Bissfestigkeit gekocht. Das Gemüse mit Pfeffer, Butter und wer mag mit Muskat abschmecken. Die Petersilie grob hacken und bereitstellen.

Beim Anstechen der kochenden Kartoffeln, darf noch ein kleiner Widerstand zu spüren sein, bevor sie abgegossen werden. Im Topf werden zu den dampfenden Kartoffeln die gehackte Petersilie und die Butterflocken gegeben. Den Topf mehrfach schwenken, bis alle Kartoffeln schön grün gesprenkelt aussehen. Mit Deckel auf dem Topf garen sie noch etwas nach, während der deftige Schnitzelteller angerichtet wird.

Guten Appetit.

Quelle: www.chefkoch.de
