

Braumeisterschnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

für 4 Personen

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel à 150g
800g mehliges Kartoffeln
250g Feldsalat
2 kleine Zwiebeln
100g süßer Senf
1EL scharfer Senf
100g Meerrettich
0,5l Rinderbrühe aus Ihrer Metzgerei Lutz
Mehl, Ei und Semmelbrösel zum Panieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Essig und Öl für den Kartoffelsalat

Zubereitung:

Kalbsschnitzel leicht plattieren und etwas salzen. Den süßen Senf mit dem Meerrettich vermischen und die Schnitzel damit auf einer Seite bestreichen, anschließend panieren. Die Schnitzel mit der bestrichenen Seite zuerst in eine Pfanne mit heißem Öl geben und knusprig ausbacken. Das Schnitzel nur einmal wenden !

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen, kochen, schälen und schneiden. Zwiebeln schälen und glasig andünsten, zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl, scharfem Senf, Zwiebeln und Fleischbrühe würzen. Vor dem Anrichten den gewaschenen Feldsalat unter die Kartoffeln mischen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !