

Schwarzwälder Schnitzel mit Kartoffelgratin

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 50g Butterkäse
- » 250g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Schweineschnitzel
- » 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- » 2 EL Mehl
- » 1 Ei(er)
- » 3 EL Semmelmehl
- » 1 Kopfsalat
- » 100g Cocktailltomaten
- » 1 Zwiebel(n)
- » 3 EL Weißwein-Essig
- » 5 EL Öl
- » 1 Prise Zucker
- » etwas Zitronensaft
- » Zitrone(n)
- » Kerbel

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Käse reiben. Sahne mit Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schuppenförmig in eine flache Auflaufform schichten. Sahne darüber gießen. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min garen.

2. Schnitzel waschen, trockentupfen und etwas flacher klopfen. Je eine Scheibe Schinken mit einem Holzspießchen auf die Schnitzel stecken. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden.

3. Salat putzen und waschen. Blätter etwas lösen und auf vier Teller verteilen. Tomaten putzen, waschen und in Spalten schneiden. Tomaten auf dem Salat verteilen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit Essig verrühren. 2EL Öl nach und nach darunter schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

4. Schnitzel in 3EL heißem Öl unter Wenden ca. 6min braten. Mit Zitronensaft und Pfeffer würzen. Salat mit Vinaigrette beträufeln. Schnitzel und Gratin mit auf den Tellern anrichten. Mit Zitronenscheiben und Kerbel garniert servieren.

Nährwerte: 840kcal/E59g/F48g/KH37g pro Portion

angelegt am: 16.09.2004

Rezept-Nr: 1314

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke