

# Zigeunerschnitzel mit knusprigen Kartoffelspalten

Ausländische Küche » Ungarische Küche

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Stiel Rosmarin
- » 4 Schweineschnitzel
- » 2 Eigelb
- » 6 EL Mehl
- » 1 EL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 8 EL Semmelmehl
- » 4-5 EL Öl
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 3 bunte Paprika
- » 1 EL Tomatenmark
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 150ml Möhrensaft
- » 2 EL Ketchup
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

bis zu 15min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Kartoffelspalten zubereiten

- Kartoffeln schälen, waschen, in Spalten schneiden
- auf einem Backblech verteilen
- salzen und pfeffern
- im Ofen bei 175°C ca. 40 min garen

Schnitzel zubereiten

- Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen
- Fleisch waschen, trockentupfen, etwas flach klopfen
- Mehl auf einen Teller geben
- Eigelb auf einem zweiten Teller verquirlen
- auf einem dritten Teller Semmelmehl mit Paprika mischen
- Schnitzel mit Rosmarin würzen
- dann zuerst in Mehl, anschließend im Ei und zuletzt im Semmelmehl wenden
- Schnitzel in heißem Öl anbraten
- bei milder Hitze zuende braten
- zum Schluss salzen und pfeffern

Zigeunersoße zubereiten

- Chilischote längs einritzen, entkernen und fein hacken
- Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden
- Paprika und Chili in Öl 5min anbraten
- Tomatenmark einrühren
- mit Brühe und Möhrensaft ablöschen
- Gemüse etwas dünsten
- salzen, pfeffern

- Schnitzel mit Zigeunersoße und Kartoffelspalten anrichten
- mit frischer Petersilie bestreuen

Nährwerte: 660kcal/E51g/F18g/KH69g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1285

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