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