

Zigeuner-Schnitzel mit Pommes-frites

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 2 Kalbschnitzel, a 150 g | 3 Kartoffeln, festkochend | 3 Scheiben Frühstückspeck |
| 1 Paprika, rot | 1 Bund Frühlingszwiebeln | 0,5 Bund Petersilie, frisch |
| 150 ml Tomatenmark | 50 g Mehl | 400 ml Kalbsfond |
| Öl | Butter | Olivenöl |
| Paprikagewürz, rosenscharf | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Anschließend schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Mehl mit etwas Paprikapulver mischen und die Schnitzel leicht damit einreiben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten und Farbe nehmen lassen. Butter dazugeben, die Schnitzel in Alufolie einschlagen und im Backofen warm stellen. Die Frühlingszwiebeln, Paprika und Speck in die Pfanne der Schnitzel geben, das Tomatenmark und Butter hinzugeben und das Ganze anbraten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und den Bratsatz vom Boden lösen. Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in längliche Stifte, also zu Pommes Frites, schneiden, wässern und gut trocknen. Einen Topf mit Frittieröl erhitzen und die Streifen darin vorfrittieren. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Nach kurzer Zeit erneut in das heiße Fett geben und knusprig braun frittieren. Die Paprikasoße mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas von der Bratenflüssigkeit zur Soße geben. Die Petersilie zupfen. Das Zigeunerschnitzel zusammen mit den Pommes frites und der Soße anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Ingo Punzmann am 14. September 2009