

# Schnitzel nach Balkan Art mit Salzkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Balkan-Sauce:**

1 Paprikaschote, rot	1 Zwiebel	400 ml Tomaten, passiert
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Paprikapulver	Salz	Pfeffer

**Für die Salzkartoffeln:**

200 g Kartoffeln, festk.	1 EL Salz
--------------------------	-----------

**Für das Schnitzel:**

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1  $\frac{1}{2}$  Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Balkan-Sauce:**

Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten und Paprika dazu geben.

Tomatenmark und eine Prise Zucker dazu, kurz anbraten. Mit passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und Sauce ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

**Für die Salzkartoffeln:**

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten gar kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frederic Liebetrau am 02. Juli 2018