

Hochzeit-Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	4 Scheiben Kochschinken	2 Eier
Butterschmalz	4 EL Semmelbrösel	4 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

100 g Champignons	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	4 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	

Für die Garnitur:

1 EL Preiselbeeren

Für das Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel flachklopfen, salzen und pfeffern.

Dann die Füllung zubereiten. Auf einer Seite mit Schinken belegen und mit den Pilzen füllen. Schnitzel zusammenklappen und etwas andrücken.

Dann in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Schnitzel darin langsam goldgelb ausbacken.

Für die Füllung:

Champignons hacken und mit kleingewürfelter Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas auskühlen lassen, bevor es in das Schnitzel gefüllt wird.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren zum Schnitzel anrichten.

Helga Schneebichler am 29. Januar 2024