

Zigeunerschnitzel mit Kartoffel-Spalten

Für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel	1 große Zwiebel	2 große rote Paprika
3 EL Tomatenmark	1 Glas Gewürzgurken	500 ml Gemüsebrühe
120 g Bacon-Würfel	1 kl. Glas Silberzwiebeln	1 EL Paprikapulver
1 EL Soja-Soße	Salz, Pfeffer	Paniermehl
1 TL Zucker		

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Kartoffelspalten:

1,5 kg Kartoffeln schälen und so vierteln, dass Kartoffelspalten entstehen. In eine Schüssel 2 EL Salz, 2 EL Paprikapulver, 1 EL Oregano, 1/2 TL Pfeffer, 4 EL Rapsöl einrühren und darin die Kartoffeln einmischen. Die Kartoffeln auf einem geölten Backblech verteilen und bei mittlerer Schiene (180°C) für mindestens 20 Minuten backen.

Die Soße:

Zwiebeln und Paprika in Streifen, Gurken in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne den Speck für 1 Minute anrösten, die Paprika dazu geben und weitere 2 Minuten mitbraten; die Zwiebeln dazu geben und 2 weitere Minuten braten. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Zwiebeln mit der Hälfte des Zwiebelwassers und 1 TL Zucker hinzufügen.

Nun mit Soja-Soße, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße zu dick sein sollte, Gurkenwasser dazu geben.

Die Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer von beiden Seiten würzen und leicht klopfen. Dann eine Panierstrasse aufbauen; die Schnitzel in Mehl, dann im gesalzenen Ei und in den Semmelbröseln wälzen. Die Schnitzel in einer Pfanne mit heißem Rapsöl anbraten; es sollte Öl großzügig in der Pfanne sein, damit die Schnitzel knusprig werden; von jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Das Schnitzel auf den Teller legen, mit der Soße belegen und mit Kartoffeln servieren.

Ein gemischter, frischer Salat rundet das Gericht ab.

NN am 14. Oktober 2019