

Karadordeva-Snicla-Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel á 200 g	200 g Kartoffeln, fest	100 g Hüttenkäse
50 g Speck	1 Zweig Rosmarin	1 Schote Chili
2 Scheiben Kochschinken	2 Eier	100 g Paniermehl
100 g Mehl	50 g Butter, kalt	50 ml Speiseöl
Krause Petersilie	Salz	Pfeffer

Das Schweinsschnitzel waschen und trocken tupfen, platt klopfen, mit dem Hüttenkäse bestreichen und je eine Scheibe Kochschinken darauf legen, die Ecken hochklappen und anschließend das Ganze einrollen und mit einem Bindfaden fixieren. Die Eier verquirlen. Die Schnitzel nacheinander in dem Mehl, den Eiern und dem Paniermehl wenden. Das Speiseöl in der Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel in der Pfanne goldbraun braten. Die Butter in der Pfanne erhitzen, den Rosmarin vom Zweig zupfen und klein schneiden, die Chilischote längs aufschneiden und vom Strunk und den Kernen befreien. Den Speck in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, anschließend in der Pfanne braten und mit Rosmarin, Chili Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karadordeva Snicla mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Aleksandar Carevic am 07. Juni 2010