

# Schweine-Schnitzel mit Sauerkraut und Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

2 dicke Schweineschnitzel à 150 g	4 dünne Scheiben Bacon	300 g blaue Kartoffeln
300 g frisches rohes Sauerkraut	1 Knolle frischer Meerrettich	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel	1 TL Schmalz	50 g Crème-fraîche
300 ml Bio-Apfelsaft	50 ml Olivenöl	Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 95 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in feine Stücke schneiden. Das Schmalz in einen großen Topf geben und die Zwiebel darin anschwitzen. Das rohe Sauerkraut dazugeben und kurz anschmoren. Anschließend alles mit dem Bio- Apfelsaft ablöschen und für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Die Schweineschnitzel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl gut anbraten. Anschließend das Fleisch bei 95 Grad im Ofen weiterschmoren lassen. Die Pfanne beiseite stellen und den Bratensatz zurückbehalten. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne andünsten. Die Kartoffeln abgießen, dabei etwas Wasser auffangen. Die Kartoffeln grob zerstampfen und mit den Frühlingszwiebeln vermischen. Mit Olivenöl, Salz und Muskat abschmecken. Den Bacon in einer Pfanne rösten. Einen Schuss der Flüssigkeit vom Sauerkraut zu dem Bratensatz in der Schnitzelpfanne geben. Die Crème fraîche hinzugeben und alles verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Den Meerrettich von den Enden befreien, schälen und in die Sauce hinein reiben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Stampfkartoffeln mit dem Sauerkraut und dem Schweineschnitzel samt Bacon auf einem Teller anrichten. Frischen Meerrettich darüber reiben und mit der Sauce garniert servieren.

Barbara Pohlmann am 02. Januar 2013