

# Hessisches Schweine-Schnitzel mit kleinen Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 dünne Schweineschnitzel	10 kleine Kartoffeln	2 große Zwiebeln
3 Radieschen	2 Zweige glatte Petersilie	1 Harzer Käse, ohne Kümmel
1 Ei	50 g Butter	3 EL Milch
Mehl, Paniermehl	Paprikapulver, rosenscharf	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Schnitzel waschen und von Haut, Fett, sowie Sehnen befreien. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Den Käse in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen und auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen garen. Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen und erst in Mehl, dann in verquirltem Ei mit der Milch und schließlich in Paniermehl wenden. Eine gusseiserne Pfanne mit Öl erhitzen und eine beschichtete Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen. Die Schnitzel in der beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Die Zwiebeln in der gusseisernen Pfanne bei starker Hitze bräunen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in die Auflaufform geben und die Zwiebeln sowie den Käse darauf verteilen. Den Backofen auf 180 Grad hoch regeln und die Schnitzel hinein geben, bis der Käse zerlaufen ist. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne schwenken. Das hessische Schnitzel mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten, mit den Radieschen und Petersilie garnieren und servieren.

Andrea Reichel am 01. Juli 2013