

Schnitzelchen mit geschmorten Zwiebeln, Petersilien-Reis

Für zwei Personen

4 hauchdünne Schnitzelchen	200 g Basmatireis	60 g Pancetta
400 g junge Zwiebeln	60 ml trockener Weißwein	90 ml Hühnerfond
3 EL Butter	2 Eier	2 EL Tomatenmark
0,5 Bund Salbei	1 Bund glatte Petersilie	20 g getr. Lorbeerblätter
Pankomehl, Mehl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Reis darin gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Petersilie und den Salbei zupfen, die Hälfte der Petersilie für den Reis beiseitelegen. Die Kräuter zusammen mit dem Pancetta klein hacken und anbraten. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend mit in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden zehn Minuten lang garen lassen. Den Weißwein hinzufügen und ein reduzieren lassen. Das Tomatenmark, den Hühnerfond und die Lorbeerblätter zugeben und einköcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter vor dem servieren wieder herausnehmen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Eier aufschlagen. Die Schnitzelchen waschen und trocken tupfen. Anschließend zunächst im Mehl, dann in den Eiern wenden und dann mit Mehl panieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Die restliche Petersilie fein hacken und zusammen mit der Butter unter den Reis heben. Die Schnitzelchen mit den geschmorten Zwiebeln und dem Petersilien-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Winkler am 26. August 2013