

Bier-Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 300 g Schweineteaks | 300 g festk. Kartoffeln | 1 rote Paprika |
| 2 Tomaten | 2 saure Gurken, mittelgroß | 2 Schalotten |
| 1 Knoblauchzehe | 1 rote Chilischote | 3 EL Mehl |
| 100 g Butterschmalz | 100 ml saure Sahne | $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie |
| 1 Flasche Bier, Pils, gekühlt | süßes Paprikapulver | 7 EL Rapsöl |
| Salz, Pfeffer | | |

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen und im Topf gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten knusprig goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Paprika und Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Würfel hacken. Chilischote halbieren und Kerne entfernen, danach die Schote und die Petersilie fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und alles zusammen mit Lorbeerblättern darin anbraten, anschließend mit Bier ablöschen. Eine weitere Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen. Schweineminutensteaks in Mehl wenden und in der Pfanne goldbraun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in eine Schale geben. Saure Gurken in feine Würfel schneiden und zu dem Gemüse geben, mit saurer Sahne abschmecken und vermengen. Das restliche Bier in ein Glas füllen. Die Bratkartoffeln, das Fleisch und Gemüse auf einem Teller anrichten und mit dem Bierglas servieren.

Eva Madarászová am 26. Februar 2014