

Wirsberger Schnitzel, Bratkartoffeln, Meerrettich-Schmand

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1 Schweinefilet à 250 g	1 Bratwurstbrät	2 Eier
100 g mittelscharfer Senf	200 g Butterschmalz	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Salz	

Für den Meerrettich-Schmand:

100 g Schmand	50 g Sahnemeerrettich	1 Zitrone
Salz, Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln, klein	1 Zwiebel, klein	30 g Speck
Butter, Salz, Pfeffer		

Für das Schnitzel das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und salzen. Das Bratwurstbrät mit dem Senf vermengen und damit die Schweinefiletscheiben bestreichen. Die Eier auf einen Teller schlagen und verquirlen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, anschließend durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken.

Für den Schmand die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Sahnemeerrettich und dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln und den Speck darin kross anbraten. Die Kartoffeln dazugeben und so lange backen bis sie knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 19. August 2015