

# Schweine-Schnitzel, Grie Soß, Bratkartoffeln, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Frankfurter Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 120 g	2 Eier	500 g Butterschmalz
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Salz , Pfeffer

### Für den Salat:

2 Taler Harzer Roller	1 grüner Apfel	½ Salatgurke
5-6 Radieschen	1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne
2 TL Apfelessig	1 TL Birnensenf	2 Zweige Minze
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die grüne Sauce:

1 Bund gemischte Kräuter	1 Zitrone, Saft	200 g Schmand
200 g saure Sahne	200 g Naturjoghurt, 3,8%	1-2 TL scharfer Senf
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Frankfurter Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Mehl in einen Teller geben, das Ei in einem zweiten verquirlen und auf einen dritten Teller die Semmelbrösel geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für den Salat:

Harzer Roller, Apfel, Gurke und Radieschen in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dressing aus 2 TL Zitronensaft, Sahne, Apfelessig, Birnensenf und gehackten Kräutern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing zum Salat geben.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Dann die Kartoffelscheiben in eine Pfanne legen, mit Wasser auffüllen, sodass die Scheiben knapp bedeckt sind, dann die Pfanne erhitzen. Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, Butterschmalz zugeben und Kartoffelscheiben knusprig braten.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die grüne Sauce:

Kräuter gut abbrausen und trockenwedeln. Kräuter, Zitronensaft, Schmand, saure Sahne, Joghurt, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und alles zu einer sämigen und grünen Sauce durchmixen.

Jan-Timo Bender am 09. September 2024