

# Bauernschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren

## Für 4 Personen

600 g kl. festk. Kartoffeln	Salz	1 Bund glatte Petersilie
4 Kalbsschnitzel a 200 g	Salz	Pfeffer
4 Scheiben Bergkäse	4 Scheiben Alpkäse	4 EL Weizenmehl
2 Eier	3 EL Paniermehl	3 EL gemahl. Haselnusskerne
4 EL Butterschmalz	2 EL Butter	4 EL Preiselbeeren

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser je nach Größe 20-25 Minuten garkochen.

Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden.

Die Kalbsschnitzel am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je eine Scheibe Bergkäse und eine Scheibe Alpkäse auf das Fleisch legen, zusammenklappen, sodass die Füllung gut umschlossen ist. Die Enden mit ein bis zwei Holzspießchen zusammenstecken.

Mehl auf einen Teller streuen, Eier in einem tiefen Teller verquirlen und das Paniermehl mit den Haselnüssen in einem zweiten tiefen Teller vermischen.

Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehlmischung wälzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken.

Inzwischen die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen.

Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Holzspießchen entfernen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin durchschwenken. Zum Schluss die Petersilie darüberstreuen.

Bauernschnitzel und Petersilienkartoffeln auf Teller verteilen.

Dazu die Preiselbeeren servieren.

Christian Henze am 30. Juli 2020