

# Schnitzel mit Bratkartoffeln und Speck

## Für 4 Portionen

800 g Pellkartoffeln (vorgegart)	100 g durchw. Speck	2 kleine Zwiebeln
400 g braune Champignons	1 Bund glatte Petersilie	150 ml neutrales Pflanzenöl
150 ml Weißwein	4 Kalbsschnitzel (à 150 g)	3 Prisen Salz
3 Prisen Pfeffer	2 Eier	2 Handvoll Cornflakes
100 g Mehl	200 g Sahne	

Die Kartoffeln pellen und in nicht zu kleine oder dünne Stücke schneiden. Den Speck würfeln, eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Die Pfanne vom Herd ziehen, die Speckwürfel herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Pfanne mit dem ausgelassenen Speckfett erhitzen und die Kartoffelstücke darin bei starker Hitze scharf und kross anbraten. Bei Bedarf etwas 12 EL Öl dazugeben. Die Hitze reduzieren. In einer zweiten Pfanne zwei EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Champignons dazugeben und bei starker Hitze kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel der Menge einkochen.

Inzwischen die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen, salzen und pfeffern. Die Eier auf einem tiefen Teller verquirlen. Die Cornflakes mit den Händen grob zerdrücken und auf einen zweiten tiefen Teller geben. Auf einem dritten Teller das Mehl verteilen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Cornflakes wälzen. In heißem Fett anbraten.

Das Öl in einer dritten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken, dabei die Pfanne immer wieder rütteln und die Schnitzel mit dem heißen Fett übergießen. Den ausgelassenen Speck wieder zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zu den Champignons geben und cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterheben.

Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf Tellern verteilen und mit den Rahmchampignons servieren.

Frank Rosin am 04. Dezember 2017