

Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 4 Personen

500 g festk. Kartoffeln	1/2 TL Kümmel	Salz, Pfeffer, Zucker
200 ml Rinderbrühe	1 Zwiebel	100 ml Pflanzenöl
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weinbrandessig	1-2 Bund Rucola
4 Schweineschnitzel a 120 g	3 EL süßer Senf	2 EL geriebener Meerrettich
4 EL Mehl	2 Eier	ca. 6 EL Semmelbrösel
Butterschmalz		

Kartoffeln abbrüsten, mit Kümmel, etwas Salz in Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, Öl, mittelscharfen Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, abspülen, trocken schleudern, zerpflücken und kurz vor dem Servieren unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Fleisch trocken tupfen und mit einem Fleischklopfer auf ca. 5 mm Dicke ausklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Meerrettich verrühren, Schnitzel damit von beiden Seiten bestreichen. Mehl, aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel auf große, flache Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel und Kartoffel-Salat anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 31. Januar 2011