

# Paprika-Geschnetzeltes, frittierte Quetschkartoffeln

## Für 4 Personen

800 g festk. Kartoffeln	Salz	2 rote Paprika
2 Schalotten	4 Schweineschnitzel à ca. 150 g	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	Paprikapulver, edelsüß	Paprikapulver, scharf
1 EL Butter	1 EL Tomatenmark	150 g Maiskörner (Glas oder Dose)
1 TL Mehl	300 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
300 ml Pflanzenöl	20 g Crème-fraîche	

Die Kartoffeln gut waschen. Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben.

Salz zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Paprika waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Schalotten abziehen und fein schneiden.

Fleisch trocken tupfen, in 1 cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise kurz und kräftig anbraten, mit Paprikapulver nach Geschmack bestäuben, dann aus der Pfanne nehmen, in eine flache Form geben und beiseite stellen.

Währenddessen die Butter im Bratfett in der Pfanne erhitzen.

Schalotten zugeben und anschwitzen. Paprikastreifen zugeben und kurz anbraten. Tomatenmark einrühren und mit anrösten.

Maiskörner zugeben und kurz anbraten. Mit 1 TL Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und unter gelegentlichem Rühren leicht sämig einkochen.

Das Lorbeerblatt entfernen den ausgetretenen Fleischsaft der beiseite stellen.

Fleischstreifen die Sauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Fleischstreifen in die heiße, nicht mehr kochende Sauce geben und wieder erwärmen.

Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen.

Die gekochten Drillingskartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder der Unterseite eines Glases plattdrücken.

Die plattgedrückten Kartoffeln im Frittierfett kross ausbacken, mit einer Siebkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Geschnetzeltes mit der Sauce anrichten, nach Belieben einen Klecks Crème fraîche oben auf geben und die Kartoffeln dazu reichen.

Martin Gehrlein am 28. September 2021