

Wirsberger Schnitzel mit Zitronen- Meerrettich- Schmand

Für vier Personen

Schnitzel:

500 g Schweinefilet	300 g Bratwurstbrät	1 Tube Senf, mittelscharf
3 Eier	200 g Butterschmalz	Mehl
Semmelbrösel	Salz	

Schmand:

1 Zitrone	1 Glas Sahnemeerrettich	1 Glas Schmand
Pfeffer, Salz		

Bratkartoffeln:

10 Kartoffeln, klein	1 Zwiebel, weiß	50 g Speck
Butter, Pfeffer, Salz		

Schnitzel:

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und salzen. Das Bratwurstbrät mit Senf vermengen und die Schweinefiletscheiben damit bestreichen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Fett von beiden Seiten ausbacken.

Schmand:

Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Sahnemeerrettich und dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann den Schmand noch mit Kräutern verfeinern.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden, mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit heißer Butter kross braten. Die Kartoffeln dazu geben und schön knusprig braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alexander Herrmann am 28. Dezember 2012