



eintauchen
erleben
genießen

Kräuterschnitzel mit Rosmarinkartoffel

Zutaten:

4 Stück Schweineschnitzel (aus dem Kaiserteil ca.180 – 200 g),
8 Blätter Schinken, ½ - 1 Dose Butterschmalz, 2 Eier,
Schuss Milch, 200g Mehl, 200g Semmelbrösel, ½ Dose
Frischkäse (z.B. Philadelphia), ½ Dose Cottage Cheese,
Estragon, Oregano, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Thymian,
ev. Liebstöckl, Salz, Pfeffer, 1Tl. Estragonsenf, 4 mittelgroße
Kartoffeln (Festkochend), Rosmarin, 1Tl. Butter.

Zubereitung:

- Für das Schnitzel: das Fleisch zunächst schneiden und plattieren, das Ei mit Milch verquirlen.
- Mehl, Ei und Semmelbrösel separat in Gefäße geben.
- Für die Fülle: den Frischkäse mit dem Cottage Cheese mischen, alle Kräuter bis auf den Rosmarin fein hacken und dazu mischen, die Masse Salzen und Pfeffern.
- Auf das Fleisch den Schinken legen und die Frischkäse Masse auf eine Hälfte vom Fleisch geben, die andere Hälfte darüber klappen.
- Das Fleisch von außen ein wenig würzen und mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
- In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und das Schnitzel darin Goldgelb Backen.
- Für die Rosmarinkartoffeln: die Kartoffeln mit der Schale bissfest Kochen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und die noch heißen Kartoffeln hinein geben, den Rosmarin fein hacken, dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Auf einem Teller mit Zitrone anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Walter Maislinger
und
Koch Roland Reisinger