

**Kochen**  
**Rainer Klutsch**

**Montag, den 27.07.2020**

**Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelgratin und Karotten**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Schnitzel**

4 Schweineschnitzel (aus der Oberschale, ca. 1 cm dick)  
2 Eier (Größe M)  
200 g Weißbrot oder Brötchen, altbacken, gemahlen  
100 g Mehl  
etwas Salz  
250 g Butterschmalz

**Für die Kartoffeln**

8 Kartoffeln, mittelgroß, festkochend  
Salz  
1 Lorbeerblatt  
4 Eier (Größe M)  
1 Knoblauchzehe  
100 g Butterschmalz  
Pfeffer, weiß  
100 g Sahne

**Für die Karotten**

400 g Karotten  
1 Knoblauchzehe  
100 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
2 EL Sahne  
1 TL Mehl



**Zubereitung**

1. **Für die Schnitzel** das Fleisch von fett und sehnen befreien. Die Schnitzel mit einem Fleischklopper weichklopfen (nicht zu stark). Anschließend die Fleischstücke zwischen Frischhaltefolie legen und ca. 4 mm dünn flach klopfen.
2. Die Schnitzel auf ein Küchentuch legen und aufrollen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.
3. **Inzwischen für das Kartoffelgratin** Kartoffeln abbrausen. In einem Topf mit Salzwasser und Lorbeerblatt ca. 20 Minuten garen. Eier ebenfalls ca. 10 Minuten hart kochen.
4. Eier abgießen und kalt abbrausen. Eier schälen, und abkühlen lassen.
5. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Die Kartoffeln kalt abbrausen und pellen.
6. Knoblauch halbieren. Eine Auflaufform mit 1 TL Butterschmalz einfetten. Mit den Knoblauchhälften Ränder und Boden der Form einreiben.
7. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und 2 cm hoch einschichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann ein Drittel der Eischeiben darauf verteilen. So fortfahren, bis alles verbraucht ist. Mit Kartoffelscheiben abschließen.
8. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butterschmalz schmelzen, aber nicht erhitzen. Etwas abkühlen lassen und mit der Sahne mischen und gleichmäßig über die Kartoffel-Ei-Mischung verteilen. Auf der mittleren schiene ca. 15 Minuten goldbraun

überbacken.

9. **Karotten** putzen, schälen und grob raspeln. Knoblauch (für Karotten und Möhren) abziehen.

10. Eine Knoblauchzehe fein hacken, die zweite halbieren.

11. Butter und Knoblauch in einem Topf erhitzen. Karotten zugeben und ca. 5 Minuten offen dünsten.

12. Mehl und Sahne mischen und unter die Karotten rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warm stellen.

13. Eier und 3 Prisen Salz in einer flachen Schale verquirlen. Brotbrösel und Mehl jeweils auf Teller verteilen.

14. Die Schnitzel zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Bröseln wenden.

15. Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel nacheinander darin ca. 30 Sekunden ausbacken. Dabei immer wieder mit heißem Butterschmalz beschöpfen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

16. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen. Mit Schnitzeln und Karotten anrichten.