

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, den 06.10.2021**

**Schnitzel auf zweierlei Art mit Bratkartoffeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Bratkartoffeln**

1 kg Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
2 Stiele Thymian  
6 EL Butterschmalz  
etwas Pfeffer

**Für die Schnitzel**

8 Schnitzel, à ca. 80 g, Kalb, Geflügel oder Schwein  
1 Bund Petersilie  
40 g Apfeltrester, getrocknet oder getrocknete Apfelinge  
120 g Pankobrösel  
50 g Mehl  
2 Eier (Größe M)  
80 g Butterschmalz  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle

**Außerdem**

4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

**Zubereitung**

1. **Kartoffeln abrausen** und in Salzwasser ca. 15 Minuten knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen und abkühlen lassen. (Kartoffeln bereits am Vorabend oder mindestens 2-3 Stunden vor der Zubereitung kalt stellen).
2. **Inzwischen die Schnitzel** trocken tupfen und gleichmäßig flach klopfen.
3. Die Fleischscheiben mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen etwa 3-4 mm dünn plattieren.
4. Petersilie abrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden. Apfeltrester oder Apfelinge in einem Mixer fein pürieren.
5. Die abgekühlten Kartoffeln in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden (nach Belieben auch Scheiben oder Spalten).
6. Thymianblättchen abzupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln zugeben, salzen, pfeffern und von allen Seiten ca. 8-10 Minuten knusprig braten. Nach 3-4 Minuten, Thymian zugeben und mitbraten.
7. **Für die Schnitzel** die Hälfte der Pankobrösel mit der Petersilie, die andere Hälfte mit dem Trester mischen und jeweils auf einen flachen Teller geben.
8. Mehl auf einem großen flachen Teller verteilen. Eier auf einem weiteren großen tiefen Teller verquirlen.
9. Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen.
10. Die Schnitzel zunächst mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.
11. Schnitzel dann durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen.
12. Die Schnitzel zum Schluss in den Bröseln wenden.
13. Schnitzelscheiben sofort ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
14. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit den Bratkartoffeln und Preiselbeeren anrichten und servieren.