

**Christian Henze**  
**Allgäuer Bauernschnitzel mit**  
**Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren**

**Dienstag, 10. Januar 2023**

**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

### **Zutaten:**

600 g	kleine festkochende Kartoffeln
1 Bund	glatte Petersilie
4	Schweineschnitzel (z. B. aus der
Oberschale; à 150 g)	
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
80 g	Bergkäse in Scheiben
4 EL	Weizenmehl
2	Eier
3 EL	Paniermehl
3 EL	gemahlene Haselnusskerne
4 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter
4 EL	Preiselbeeren (aus dem Glas)

Außerdem  
einige Holzspieße



### **Zubereitung:**

1. Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser je nach Größe 20-25 Minuten garkochen.
2. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden.
3. Die Schnitzel am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Je eine Scheibe Käse auf das Fleisch legen, überklappen, sodass die Füllung gut umschlossen ist. Das offene Ende mit ein bis zwei Holzspießchen zusammenstecken.
5. Mehl auf einen Teller streuen, Eier in einem tiefen Teller verquirlen und das Paniermehl mit den Haselnüssen in einem zweiten tiefen Teller vermischen.
6. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehlmischung wälzen.
7. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken.
8. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Holzspießchen aus dem Fleisch entfernen.
9. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin durchschwenken. Zum Schluss die Petersilie darüberstreuen.
10. Auf jeden Teller ein Bauernschnitzel legen und einige Petersilienkartoffeln dazulegen. Dazu die Preiselbeeren servieren.

Pro Portion: 685 kcal/ 2860 kJ  
45 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß, 34 g Fett