

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, den 16.11.2022**

**Überbackene Schnitzel mit Rotkohlsalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Rotkohlsalat**

1 Rotkohl, klein, ca. 500 g  
4 EL Apfelessig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Piment, gemahlen  
etwas Zucker  
40 g Walnüsse  
2 Äpfel, z. B. Elstar  
5 EL Rapsöl

**Für die Kartoffeln**

800 g Kartoffeln  
etwas Salz  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderkörner  
2 Zwiebeln  
3 EL Butterschmalz

**Für die Schnitzel**

200 g Champignons  
2 Lauchzwiebeln  
100 g Gouda oder Bergkäse  
4 Schnitzel, vom Schwein, à ca. 150 g, alternativ Hähnchenschnitzel  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
4 EL Rapsöl  
1 EL Butter  
200 ml Gemüsebrühe  
100 g Sahne  
etwas Paprikapulver, edelsüß  
1 TL Speisestärke



**Zubereitung**

1. **Vom Rotkohl** die äußeren Blätter entfernen. Kohl halbieren, den Strunk entfernen, abbrausen. Den Kohl in feine Streifen hobeln.
2. Rotkohl mit Essig, Salz, Pfeffer, Piment und Zucker würzen, gut kneten und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
4. Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen (nach Belieben schälen) und in Würfeln oder Spalten schneiden.
5. Äpfel und Öl zum Kohl geben und alles gut mischen. Bis zum Servieren ziehen lassen.
6. **Die Kartoffeln** schälen, abbrausen und in Salzwasser mit Lorbeer und Wacholderkörnern ca. 20 Minuten weich kochen.
7. **Für die Schnitzel** Pilze und Lauchzwiebeln putzen und kleinschneiden. Käse reiben.
8. Schnitzel etwas flachklopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

10. Lauchzwiebeln und Pilze im Bratfett ca. 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Das Gemüse auf den Schnitzeln verteilen. Käse darüberstreuen. Im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 5-8 Minuten goldbraun überbacken.
12. Butter zum Bratfett geben und schmelzen lassen. Brühe und Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
13. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und unter den Bratfond rühren, aufkochen lassen, bis die Soße etwas sämig wird.
14. **Kartoffeln** abgießen und ausdampfen lassen.
15. Zwiebel abziehen und kleinschneiden.
16. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
17. Kartoffeln grob zerstampfen. Übriges Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin ca. 5 Minuten braten.  
Röstzwiebeln zuletzt untermischen
18. Rotkohlsalat erneut abschmecken und mit den Nüssen mischen.
19. Schnitzel aus dem Ofen nehmen. Mit Kartoffeln, Soße und Rotkohlsalat anrichten und servieren.