

Gemüseschnitzel

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	20 Dekagramm
Knollensellerie / Bleichsellerie	20 Dekagramm
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Butter	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1/8 Liter
Schweineschnitzel	4 Stk.

Zubereitung:

Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern. Karotten und Sellerei in kleine Stifte, Lauch in dünne Scheiben schneiden. Gemüse in heißem Fett etwa 4 Minuten dünsten, mit Obers aufgießen, salzen, pfeffern und etwa 2 Minuten verkochen lassen, bis die Masse eingedickt ist. Hinweis: Fülle darf nicht flüssig sein, sie rinnt sonst aus. Ei verschlagen, mit Petersilie unter das Gemüse mengen; überkühlen lassen. Fülle auf den Schnitzeln so aufstreichen, daß rundum ein etwa 2 cm breiter Rand bleibt. Schnitzel in der Mitte zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren. In heißem Öl von jeder Seite etwa 5 Minuten abbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratenrückstand mit Bouillon und Obers aufgießen und etwa 2 Minuten verkochen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passend: Butternudeln.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2144-Gemueseschnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at