



GOURMET



NEU



KÜRBISKERN- KRÄUTERSCHNITZEL

mit pikantem Paprika-Erdäpfelsalat

Hier geht's zum Rezept



KÜRBISKERN-KRÄUTERSCHNITZEL

mit pikantem Paprika-Erdäpfelsalat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN PIKANTEN PAPRIKA-ERDÄPFELSALAT:

- 2 kg Erdäpfel speckig
- 500 ml Rindssuppe kräftig (vorbereitet)
- 2 EL KOTÁNYI Paprika geräuchert, scharf
- 30 g Senf scharf
- 50 g Zucker
- 100 ml KOTÁNYI Weißwein Balsamessig
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 Bund frischer Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 Rote Paprika, gewürfelt

FÜR DAS KÜRBISKERN-KRÄUTERSCHNITZEL:

- 2 EL KOTÁNYI Paprika geräuchert, scharf
- 2 EL KOTÁNYI Majoran gerebelt
- 150 g Weizenmehl glatt
- 100 g KOTÁNYI Kürbiskerne, fein gehackt
- 500 g Brösel
- 20 x 60 g Kalbsschnitzel
- 5 Eier, verquirlt
- ca. 1 kg Butterschmalz

FÜR DIE DEKORATION:

- Limettenspalten
- Petersilie, frittiert
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer weiß gemahlen



ZUBEREITUNG

Für den pikanten Paprika-Erdäpfelsalat die Erdäpfel in Salzwasser kochen. Nach dem Abgießen noch heiß schälen und in Scheiben schneiden.

Für das Salatdressing Rindssuppe mit Paprika geräuchert scharf, Senf scharf, Zucker, Weißwein Balsamessig und Zitrusfaser aufkochen, über die geschnittenen Erdäpfel gießen und den Salat abgedeckt für mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Für das Gewürzmehl Paprika geräuchert scharf, Majoran gerebelt und glattes Mehl vermengen.

Für die Kürbiskernbrösel die gehackten Kürbiskerne mit den Bröseln mischen. Schnitzelfleisch plattieren, leicht salzen und nacheinander in Gewürzmehl, verquirltem Ei und Kürbiskernbrösel wenden.

Den Erdäpfelsalat mit BIO Sonnenblumen Öl, gewürfelten Paprika und fein geschnittenem Schnittlauch vermengen und mit Meersalz und Pfeffer weiß abschmecken.

Die panierten Schnitzel in heißem Butterschmalz goldbraun backen und abtropfen lassen.

Paprika-Erdäpfelsalat und Kürbiskern-Kräuterschnitzel auf Tellern anrichten und mit Limettenspalte und frittierter Petersilie garnieren.

TIPP: Die Kürbiskernpanier können Sie auch zum Panieren von Geflügel, Schwein, Fisch oder Gemüse verwenden.



SMOKEY PAPRIKA-RISOTTO
mit Erbsen und gebratenen
Kräuterseitlingen



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com