

Meerrettich-Schnitzel

Arbeitszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	36,3 g
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	40,8 g
Brennwert	684,8 kcal / 2.876 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Schnitzel:

400 g Kalbsfilet
2 Eier
200 g Semmelbrösel
8 TL Sahne-Meerrettich
2 EL Butaris Butterschmalz
50 g Mehl

Salat:

300 g Blumenkohl
300 g Rote Bete (vorgekocht)
200 g Rucola
2 EL Schwarzkümmel (ganz)
2 EL Balsamicoessig
2 EL Zitronensaft
3 EL Butaris Butterschmalz
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/3

Blumenkohl waschen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser gar kochen. Durch ein Sieb geben, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Rote Bete in Würfel schneiden und zum Blumenkohl geben. Rucola waschen und ebenfalls dazugeben. Für das Dressing Butaris Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Mit dem Balsamicoessig, dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Schwarzkümmel vermengen und über den Salat geben, gut durchmischen.



Schritt 2/3

Eier aufschlagen und verquirlen und in eine Schale geben. Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben. Mehl auf einen Teller geben. Schnitzel für das Meerrettich-Schnitzel nacheinander in einem Gefrierbeutel ca. 5 mm dünn plattieren. Rundum leicht salzen und mit Sahne-Meerrettich bestreichen. Im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Brösel nur leicht andrücken, aber nicht anpressen.

Schritt 3/3

Pfanne erhitzen und Butaris Butterschmalz darin schmelzen. Meerrettich-Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Minuten unter gelegentlichem Schwenken goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gemeinsam mit dem Salat servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.