



Frankenschnitzel auf Kartoffelwurzelt Gemüse

Zutaten:

250 g gemischtes Hackfleisch
4-5 Kartoffeln (gegart)
1-2 Petersilienwurzeln
1 Eigelb für die Panierstraße:
1-2 Brezen (zerkleinert)
2-3 Eier
Mehl
Außerdem:
Zwiebeln, Knoblauch, Brühe, Schnittlauch, Rosmarin,



Zubereitung:

Schneiden Sie zuerst die Zwiebeln und die Kräuter klein. Geben Sie das Hackfleisch in eine Schüssel, ein Eigelb dazu. Salzen und pfeffern Sie, geben Sie danach Zwiebeln und Kräuter hinzu. Jetzt gut mit der Hand vermengen. Bereiten Sie eine Panierstraße vor, indem sie eine kleine Schüssel Mehl, eine Schüssel mit 2-3 aufgeschlagenen Eiern sowie einen Behälter mit den kleingehackten Brezen aufstellen. Jetzt formen sie aus der Hackfleisch-Masse kleine Schnitzelchen und panieren Sie diese in der vorbereiteten Panierstraße. Sie werden sehen, wie leicht das geht. Erwärmen Sie Öl in einer Pfanne. Nun geben Sie die vorbereiteten Schnitzel hinein und lassen Sie diese auf beiden Seiten gut anbraten. Geben Sie großzügig Öl hinein und schalten sie die Pfanne nicht zu heiß. Langsam anbraten, dann gelingt es besser. Während die Schnitzel langsam anbraten schneiden Sie die Petersilienwurzel und die Kartoffeln klein. Die Kartoffeln sollten bereits vorgegart sein, da sonst die Petersilienwurzel sehr viel schneller fertig ist, als die Kartoffeln. Schwitzen Sie nun das Gemüse an. Würzen Sie mit Oregano, Rosmarin, Salz und Pfeffer. Übergießen Siedas Gemüse nun mit etwas Brühe. Lassen Sie es ein wenig köcheln. Wenden Sie nun die Schnitzel. Geben Sie in das Gemüse etwas Butter. Rühren Sie um und etwas Schnittlauch hinzu. Anschließend wieder umrühren. Tipp zum Anrichten: Falls Sie etwas Salat vorbereitet haben, können Sie nun den Salat bereits auf den Teller legen, darauf nun das Gemüse anrichten und zum Schluss das „Frankenschnitzel“ mit auf den Teller.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**