



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Falsche Schnitzel, Röstzwiebeln, Bohnengemüse und Bratkartoffeln

für 4 Personen

ZUTATEN:

Falsche Schnitzel:

8 Scheiben Schinkenspeck a 80 g
100 g Mehl
5 Eier
200 g Paniermehl
Rapsöl zum Braten

Bohnengemüse:

600 g gekochte dicke Bohnen
2 Schalotten
60 g Butter
1 Knoblauchzehe
30 g Mehl
0,2 l Brühe
0,1 l Sahne
Salz, Pfeffer
4 Stiele Bohnenkraut

Röstzwiebeln:

300 g Zwiebeln
6-8 cl Rapsöl
Salz, Pfeffer

Bratkartoffeln:

700 g Kartoffeln
Salz
3 Lorbeerblätter
2 Schalotten
0,15 l Rapsöl
1 Haushaltsbund krause Petersilie
Salz, Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG

Falsche Schnitzel:

Die Schinkenspeckscheiben von beiden Seiten in das Mehl drücken. Dann durch das aufgeschlagene Ei ziehen und mit dem Paniermehl panieren.

In einer Pfanne im Rapsöl goldbraun braten.

Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in ganz feine Streifen schneiden. Im Rapsöl langsam braun schmurgeln lassen und würzen.

Bohnengemüse:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren Brühe und Sahne dazugießen.

Würzen, das gezupfte Bohnenkraut dazugeben und die dicken Bohnen in der Soße heiß machen.



hr1-DOLCE VITA

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln am Vortag kochen

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Kartoffeln goldbraun braten.

Die geschälten und klein gewürfelten Schalotten dazu geben und kurz mitbraten. Die fein gehackte Petersilie dazu und die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Das war oft ein Essen während der Woche.