

Panierte Schnitzel mit Bratkartoffeln

Zutaten:

Schweineschnitzel
Mehl, Eier, Paniermehl
Salz, Pfeffer

Kartoffeln, Zwiebeln, gewürfelten Speck
Schnittlauch, Gewürzgurken

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnitzel der Reihenfolge nach in Mehl, Eier und danach in Paniermehl wenden. Schnitzel in Öl braten.

Für die Bratkartoffeln rohe Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, in eine Pfanne geben und in Öl braun braten, kurz bevor die Kartoffeln fertig gebraten sind die Speckwürfel und kleingeschnittene Zwiebeln dazugeben, mit Pfeffer würzen und alles zusammen servieren, zum Schluss mit Gewürzgurke und Schnittlauch garnieren.





