

Kalb-Schnitzel mit Pilz-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel	1 Ei	1 Prise Mehl
1 kl. Handvoll Semmelbrösel	800 g Kartoffeln	3 Zwiebeln
100 g Bacon	40 g Butter	1 kleine Zwiebel
500 g Pilze, gemischt	750 ml Brühe	1 kl. Handvoll Petersilie
2 El Essig	1 Prise Salz, Pfeffer	

Kalbsschnitzel:

Kalbsschnitzel mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren und im Fett schwimmend braten.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Sobald sie gar sind die Schale abpellen und zu Röstkartoffeln schneiden. Speck auslassen, 3 Zwiebeln würfeln und dazu geben und ca. 20 Minuten braten. Röstkartoffeln in einer heißen Pfanne braten. Wenn sie braun und knusprig sind, Speck und Zwiebeln dazugeben. Pilzsoße Kleine Zwiebel klein schneiden und in Butter anbraten. Pilze putzen und zerkleinern. In die Pfanne dazu geben und mit durchrösten. Mit der Brühe aufgießen. Petersilie und Essig dazugeben. 10-15 Minuten kochen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passt gut Rosenkohl-Gemüse!

Frank Rosin am 10. Februar 2015