

Schnitzel, Senfkruste, Zwiebel-Karotten-Gemüse

Für 4 Portionen:

Für das Gemüse:

800 g Karotten	4 Schalotten	5 EL Butter
2 TL Honig	Apfelessig, mild	200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	0,5 Bund Petersilie

Für die Schnitzel:

1 Stiel Thymian	4 Schnitzel	2 Eier, M
6 EL Mehl	6 EL Pankobrösel	Salz, Pfeffer
2 TL Senf	4 EL Butterschmalz	

Für das Gemüse Karotten putzen, schälen, abbrausen, schräg in Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Schalotten und Karotten darin andünsten. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Gemüse mit Essig ablöschen und 1 Minute einköcheln lassen.

Brühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze 10-15 Minuten leicht bissfest dünsten.

Für die Schnitzel Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.

Fleisch trocken tupfen.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl auf einem flachen Teller verteilen. Brösel und Thymianblättchen mischen und ebenfalls auf einen flachen Teller geben.

Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Senf bestreichen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel danach zunächst durch das Ei ziehen und anschließend in den Bröseln wenden und leicht andrücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin unter Wenden von beiden Seiten etwa 3-5 Minuten (je nach Dicke der Schnitzel) goldbraun braten.

Für das Gemüse übrige Butter und Mehl verkneten. Mehlbutter stückchenweise zum Gemüse geben und unterrühren. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden Petersilie unter das Gemüse mischen und alles erneut abschmecken.

Schnitzel und Gemüse anrichten, dazu passen Butterkartoffeln.

Tipp:

Wer Senfpulver zuhause hat, nimmt statt Senf das Senfpulver und mischt das Pulver mit Pankbröseln und Thymian.

Martin Gehrlein am 22. Mai 2026