

Schnitzel mit Bechamel-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

750 g kleine Kartoffeln
4 Schweineschnitzel (ca. 175 g)
500 g. Broccoli
1 Zwiebel
1 Topf Kerbel
je 1/2 Bund Dill und Petersilie
4 Eier (Gr. M)
30 g Greyerzerkäse oder Gauda
40 g Butter
80 g Mehl, ¼ l Milch, 200 g Schlagsahne
Pfeffer, Salz, Zitronensaft
4-5 EL Paniermehl
2 EL Öl

Zubereitung:

Kartoffeln in kochendem Wasser 15 - 20 Minuten garen. Abschrecken und pellen. Schnitzel waschen, Trockentupfen, flach klopfen. Broccoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen. In wenig kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abtropfen lassen, 1/8 l Gemüseflüssigkeit dabei auffangen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Kräuter waschen, Trockentupfen, hacken. 2 Eier hart kochen. Abschrecken. Pellen. In Scheiben schneiden. Käse reiben. Fett zerlassen. Zwiebel und 40 g Mehl unter Rühren darin anschwitzen. Mit Gemüseflüssigkeit, Milch und Sahne ablöschen. Aufkochen. Abschmecken. Pellkartoffeln und Broccoli zufügen, darin erhitzen. Käse zufügen, darin schmelzen. Kräuter unterrühren. Rest-Eier verquirlen. Schnitzel erst in restlichem Mehl, dann in verquirlten Eiern und Paniermehl wenden. Im heißen Öl von jeder Seite anbraten. Würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten Weiterbraten.

„Gutes gelingen und guten Appetit“