

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ "SchniPoSa" mit Mario Kotaska



Manuel Prennig

**Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Krautsalat und
Zwiebel-Marmelade**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Kalbsschnitzel
 2 Eier
 6 EL Mehl
 6 EL Semmelbrösel
 Butterschmalz, zum Braten
 Fleur de sel, Salzflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schnitzel plattieren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch durch die Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Semmelbrösel ziehen und beiseitestellen.

Kurz vor Schluss in reichlich heißem Butterschmalz je Seite ca. drei Minuten ausbacken unter ständigem bewegen und Besprühen des Fettes mit Wasser! Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vorm Anrichten mit Salzflocken bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
 ½ Bund glatte Petersilie
 Butterschmalz, zum Braten
 Edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz von jeder Seite braun-krossbraten.

Kurz vorm Anrichten mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 Evtl. etwas Hühnerfond
 Weißweinessig
 Olivenöl
 1 TL ganzer Kümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Spitzkohl und Zwiebel ganz fein

hobeln, gehackten Knoblauch und Kümmel dazugeben, salzen und mit

Olivenöl, Essig und Hühnerfond vermengen. Ausdrücken und ziehen

lassen. Kurz vor Ende noch mit Zitronensaft und -Schale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebel-Marmelade: Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in einem Stück Butter glasig anschwitzen, dann Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian und Essig dazugeben und karamellisieren lassen.
1 große rote Zwiebel
1 TL Rotweinessig
50 ml Grenadine
50 ml Rotwein
etwas Hühnerfond
1 Zweig Thymian
1 Stück Butter
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Rotwein, Grenadine und Fond ablöschen, reduzieren lassen und einkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenviertel garnieren und servieren.