



Rotkappenschnitzel mit Thymianklößchen und Specksauce

Zutaten für vier Personen

300 g Rotkappen (küchenfertig)
80 g feine Zwiebelwürfel
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Butter
1 Paar Kalbsbratwürste (roh)
4 Schweineschnitzel (à 120 g)
2 Eier (M)
1 gehäufte EL Mehl
100 g Semmelbrösel
3 EL Öl
400 g Kartoffelkloßmasse
1 EL Schnittlauchröllchen
4 Thymianzweige gerebelt
½ l Kalbsfond
60 g Bauchspeckwürfel
60 g Zwiebelwürfel
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung: circa 45 Minuten

Die kalt abgebrausten Rotkappen in feine Scheiben schneiden und zu den in Butter angeschwitzten Zwiebeln geben, kurz garen und kalt werden lassen. Das Brät aus den Kalbsbratwürsten streifen, Petersilie und Rotkappen zugeben, zu einer Masse verrühren.

Schnitzel leicht klopfen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, die Masse aufstreichen und das zweite Schnitzel auflegen. In Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbrösel wälzen.

Kloßmasse mit Thymian vermengen, Klößchen daraus formen, ins kochende Salzwasser geben und ziehen lassen.

Zwiebeln für die Sauce in etwas Öl in der Pfanne angehen lassen und die Speckwürfel zugeben. Den Kalbsfond eventuell etwas binden, aufgießen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch zugeben.

Öl erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb ausbraten, halbieren, auf Tellern verteilen, Klößchen dazugeben und mit der Specksauce überziehen.

