



## Kartoffelknusperschnitzel

Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und das Mehl auf einen extra Teller geben. Die Schnitzel gleichmäßig flach klopfen, salzen und pfeffern.

Die Kartoffeln schälen und am besten mit einem Juliennehobel in streichholzgroße Stifte schneiden oder grob raspeln. Die Kartoffelstücke mit Küchenpapier trocken tupfen.

Alufolie zum Einwickeln der Schnitzel bereitlegen. Kartoffelstücke für 1 Seite des Schnitzels auf die Alufolie legen und mit etwas Muskat würzen.

Die Schnitzel im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und auf die Kartoffelstücke legen. Die andere Seite der Schnitzel mit Kartoffelstücken belegen. Die Alufolie darüber schlagen und fest andrücken.

Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Folie aufschlagen und die Schnitzel mit einem Pfannenwender vorsichtig aus der Folie in die Pfanne geben. Die Schnitzel bei starker Hitze für ca. 2 Minuten, pro Seite, anbraten. Anschließend jede Seite für etwa 3 Minuten bei schwacher Hitze fertigbraten.

### Rezept Hinweise:

- Wir essen dazu immer gerne Salat oder ein leckeres Gemüse. Ein Gläschen spritziger, junger Weißwein oder Rosè rundet das Ganze dann noch ab.



### Zutaten für 2 Personen:

#### Schnitzel

2	Stk	Kalbsschnitzel
3	EL	Mehl
1	Stk	Ei
3	Stk	Kartoffeln
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Pflanzenöl

#### Außerdem

Alufolien