



Schnitzel / Selerieschnitzel mit Kartoffeln und Blumenkohl

Zutaten für 10 Personen

10 Schnitzel je ca. 180 g aus Kamm oder Knochen
für die vegetarische Variante je 6 Personen eine kleine Selerieknolle
4-5 Eier
eine Tasse Mehl zum panieren, eine halbe für die Mehlschwitze
2 Tassen Paniermehl
3 kg Kartoffeln oder 2,5 kg geschält
1,5 Köpfe Blumenkohl
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss,
Öl oder Bratfett zum braten



Als erstes die Selerieknolle und die Kartoffel schälen, dann die Kartoffel in in Salzwasser kochen. Die Selerieknollen in ca. 1-1,5cm dicke Scheiben schneiden und auch für ca. 10m vorkochen. Anschließend die Seleriescheiben abkühlen lassen.

Die Schweineschnitzel plattieren (flach klopfen) und mit Salz Pfeffer und Paprika würzen
Die Eier in einer flachen Schüssel oder einem großem Teller verquirlen

In einer weiteren flachen Schüssel oder einem großen Teller das Mehl und in einen weitere das Paniermehl geben.

Die Selerieschnitzel und dann die Schnitzel erst in Mehl, dann im Ei und dann im Paniermehl panieren.

Öl oder Bratfett in einer Pfanne erhitzen. Als erstes die Selerieschnitzel von beiden Seiten goldbraun braten, danach die Schnitzel. Alternativ zwei Pfannen nehmen.

Den Blumenkohl abgießen und das Wasser ca. zur Hälfte aufbewahren.

In einem Topf Butter oder Margarine zerlassen, danach das Mehl für die Mehlschwitze einrühren, mit dem Wasser des Blumenkohls aufgießen bis eine sämige Soße entsteht, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Blumenkohl in die Soße geben.

Die Kartoffeln abgießen und genießen.

Guten Appetit