

Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse

von Joël Fuchs

Mengen für 160 Personen

Rezept auf Lagerprogramm detailliert beschrieben für die einzelnen Gruppen

Quelle: Blauring Rotkreuz Landfrauenküche Programm

Gewürze: Curry mild, Salz

160 Stück Schweineschnitzel	Panieren
80 Stück Eigelb	
1.6 Liter Rahm	
2.4 kg Mehl	
8 kg Paniermehl	
9.6 kg Bratbutter	
32 Stück Zitronen	zum Servieren
40 kg Kartoffeln festkochend	
4.8 kg Lauch	
8 kg Broccoli	
800 g Koriander	Samen
800 g Senf	Salatsauce
1.28 Liter Apfelessig	Salatsauce
2.4 Liter Rapsöl	Salatsauce
800 g Schnittlauch	Salatsauce
8 kg Cherry-Tomaten	Salat (farbig)
4 kg Aprikosen	Salat
4.8 kg Kopfsalat	Salat
4.4 kg Mozzarella	Salat

Schnitzel:

Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder Tiefkühlbeuteln mit einem Fleischklopfers sehr dünn klopfen. Eier mit Rahm in einem Suppenteller verquirlen. Mit Salz würzen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durchs Ei ziehen, abtropfen lassen. Schnitzel im Paniermehl wenden, Panade leicht andrücken.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Sie soll ca. 1 cm hoch in der Pfanne stehen, damit man die Schnitzel halb schwimmend backen kann. Die Bratbutter ist heiss, wenn es zischt, wenn man einen Spritzer Wasser hineingibt.

Schnitzel darin bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Minuten goldbraun backen. Dabei die Pfanne immer wieder leicht schwenken, damit das Fett auf die Oberseite der Schnitzel schwappt. Schnitzel auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Zitrone in Schnitze schneiden und mit den Schnitzeln servieren.

Gemüsepfanne:

Rüebli schälen, schräg in dünne Scheiben schneiden.

Lauch längs halbieren, in ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Broccoli in Röschen teilen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Gemüse begeben, ca. 2 Min. rührbraten. Wasser dazugießen, salzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich köcheln.

Salatsauce:

Senf und alle Zutaten der Salatsauce bis und mit Salz in einer Schüssel verrühren. Schnittlauch mit einer Schere grob dazu schneiden, mischen.

Salat:

Vom Kopfsalat die Blätter ablösen, gut waschen, alle Zutaten mit den Mozzarella-Kugeln zur Sauce geben, mischen.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen.

Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit sie nicht anbrennen.

Hitze erhöhen und die Kartoffeln 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz würzen.