



Schweineschnitzel mit Röstzwiebel-Kruste

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Karotten	8 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Toastbrot	2 Scheiben
Butter	5 EL
Röstzwiebeln	5 EL
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Öl	4 EL
Wasser	100 ml
Zucker	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Dill, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe, Küchenkrepp

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und anschließend zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.
2. Inzwischen Karotten waschen, schälen, die Enden entfernen, vierteln und die Karotten in ca. 1 cm dicke Dreiecke schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Möglichst trockenes Toastbrot entrinden und grob reiben. In einer Schüssel 4 EL weiche Butter, Toastbrotbrösel, Röstzwiebeln und Salz vermengen.
3. Schnitzel vom Schwein waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz würzen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten ca. 1 Min. goldbraun anbraten. Schnitzel auf ein Backblech mit Backpapier legen, die Röstzwiebelkruste auf den Schnitzeln verteilen und für ca. 10 Min. im Ofen überbacken. Pfanne nicht säubern.
4. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Karotten mit Rosmarin darin ca. 5 Min. braten. Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen, mit 1 EL Zucker, Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 5 Min. garen.
5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum ca. 5 Min. goldbraun braten.

6. Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Kartoffeln heben. Rosmarin aus den Karotten nehmen. Schnitzel aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit den glasierten Karotten und Dillkartoffeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	764 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	29 g