

Laubacher Schnitzel mit Zwiebel-Meerrettichsoße und Bratkartoffeln (für 4 Personen)

Rezept von Familie Schubert, Gasthof „Zur frischen Quelle“, Grävenwiesbach-Laubach

Zutaten für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festkochend
1/2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Zutaten für die Soße:

1 Zwiebel
1/2 Stange frischer Meerrettich 50 g Butter
50 g Mehl
100 ml Weißwein
400 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zutaten für das Laubacher Schnitzel:

4x2 Schweineschnitzel á 80 g (aus der Oberschale)
200 g Mehl
4 Eier
500 g Paniermehl/Semmelbrösel
500 ml Pflanzenöl/Rapsöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kaltem gesalzenem Wasser aufsetzen. Wenn die Kartoffeln gar sind etwas ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten, den Meerrettich mit einer Reibe reiben und dazu geben. Mit dem Mehl bestäuben und glattrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen und die Lorbeerblätter dazu geben.

Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren aufkochen und die Sahne dazu geben. Die Bratkartoffeln mit etwas Paprikapulver in Öl und Butter anbraten, so dass sie goldgelb werden. Die gewürfelten Zwiebeln dazu geben und Salzen. Die Schnitzel plattieren, melieren, durch das gequirlte Vollei ziehen und in dem mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzten Semmelbrösel panieren. Das Öl heiß werden lassen und die Schnitzel ausbacken. Das Schnitzel mit den goldgelben Bratkartoffeln und der Zwiebel-Meerrettichsoße auf einem Teller anrichten und das Laubacher Schnitzel servieren.