

Vegetarisches Schnitzel



MSL / Kramp+Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für das vegetarische Schnitzel

1	Steckrübe (ca. 700 g)
	Salz
1 TL	Kümmel

Für den Kräuter-Quark

1 Bund	Schnittlauch
1	Kästchen Kresse (Gartenkresse)
250 g	Sahnequark
150 g	saure Sahne
	Salz und Pfeffer

Für die Panade

2	Eier
2 EL	Sahne
	Salz und Pfeffer
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel

Außerdem

200 g	Butterschmalz (z. B. Butaris)
4 - 6	Zitronenscheiben

Dauer:	57 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

1 Steckrübe (ca. 700 g), Salz, 1 TL Kümmel

Steckrübe schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser mit Salz und Kümmel zum Kochen bringen und Steckrüben darin 10–12 Min. garen. Abgießen und abkühlen lassen.

2. SCHRITT

1 Bund Schnittlauch, 1 Kästchen Kresse (Gartenkresse), 250 g Sahnequark, 150 g saure Sahne, Salz und Pfeffer

Für den Kräuter-Quark Kräuter hacken, mit Quark und saurer Sahne verrühren. Salzen und pfeffern.

3. SCHRITT

2 Eier, 2 EL Sahne, Salz und Pfeffer

Für die Panade Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen.

4. SCHRITT

100 g Mehl, 100 g Semmelbrösel

Steckrübenscheiben wie Schnitzel erst im Mehl wenden, gut abklopfen, dann im Ei-Gemisch und zuletzt in Semmelbröseln panieren.

5. SCHRITT

200 g Butterschmalz (z. B. Butaris), 4 - 6 Zitronenscheiben

Im heißen Schmalz von jeder Seite 3–4 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Quark und Zitronenscheiben servieren.