

Linzer Schnitzel mit Kartoffel-Vogerl-Salat

- › 4 x 200 g Schweineschnitzel vom Karree
- › 250 g Butterschmalz oder Fett

Panade:

- › 2 Eier
- › 1 kl. Bund Petersilie
- › 1 Zweig Thymian
- › 200 g Mehl
- › Salz, Pfeffer
- › 4-5 altbackene geriebene Brötchen
- › 100 g Kürbiskerne
- › Butterschmalz zum Anbraten

Salat:

- › 150 g Vogerl-Salat/Feldsalat
- › 15 kleine, mehlig Kartoffeln
- › 30 ml Kernöl
- › 30 ml Rapsöl
- › 100 ml Gemüsefond
- › 2 mittlere weiße Zwiebeln
- › 2 Knoblauchzehen
- › Salz, Pfeffer
- › 1 TL Zucker
- › 1 TL Senf
- › 50 ml Apfelessig

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 45 min.

PORTIONEN: 4

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Die Schweineschnitzel klopfen. Das Schnitzelfleisch auf beiden Seiten salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Petersilie mit dem Thymian fein hacken und in das verquirlte Ei zugeben. Die geriebenen Brötchen mit gehackten Kürbiskernen gut vermischen. Das Schnitzel zuerst in der Ei-Kräuter Mischung und dann in der gemahlene Bröselmischung panieren. Etwas Butterschmalz erhitzen, das Schnitzel anbraten und dabei die Panade des Schnitzels soufflieren lassen. Für die Vinaigrette den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zum Fond hinzugeben. Mit Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Rapsöl und Kernöl abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, schälen, blättrig schneiden und mit der Vinaigrette übergießen. Vermengen und auf dem Vogerlsalat anrichten.



Linecký řízek s bramborovo-polníčkovým salátem

- › 4 x 200 g vepřových řízků
- › 250 g přepuštěného másla nebo sádla

Na obalení:

- › 2 vejce
- › 1 malý svazek petrželky
- › 1 větvička tymiánu
- › 200 g mouky
- › sůl, pepř
- › 4-5 nastrouhaných tvrdých rohlíků
- › 100 g dýňových semínek
- › přepuštěné máslo na smažení

Bramborovo-polníčkový salát:

- › 150 g polníčku
- › 15 malých moučných brambor
- › 30 ml tykvového oleje
- › 30 ml oleje
- › 100 ml zeleninového vývaru
- › 2 středně velké bílé cibule
- › 2 stroužky česneku
- › sůl, pepř
- › 1 lžička cukru
- › 1 lžička hořčice
- › 50 ml jablečného octa

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 45 min.

PORCE: 4

V osolené vodě uvaříme brambory na salát. Vepřové řízky naklepeme a z obou stran osolíme, opeříme a obalíme v mouce. Poté si připravíme dvě směsi, ve kterých řízky postupně obalíme. První směs vytvoříme z rozkvedlaných vajec, nasekané petrželky a tymiánu. Druhou směs připravíme z nastrouhaných rohlíků a nejmenší nasekaných dýňových semínek. Obalené řízky pomalu smažíme na přepuštěném másle. Na salátovou zálivku si ohřejeme zeleninový vývar, do kterého přisypeme nejmenší nakrájenou cibuli a česnek. Dle chuti přidáme jablečný ocet,



sůl, pepř, cukr, hořčice, olej a tykvový olej. Vařené brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a přelijeme zálivkou. Promícháme a pokládáme na polníček.