

Schweineschnitzel im Kartoffelmantel

Zutaten für 4 Portionen:

4 dünne Schweineschnitzel (diese Woche bei uns im Angebot), 4 große Kartoffeln festkochend, 2 Eier, davon das Eigelb, Salz, Pfeffer, 600 g grüne Bohnen, 2 Zweige Bohnenkraut, 3 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und ausdrücken. Mit Eigelben, Salz und Pfeffer gut vermengen. Bohnen waschen und putzen. Kraut abbrausen. Bohnen mit Kraut in kochendem Salzwasser garen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In 1 EL heißem Butterschmalz auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Kartoffelteig in 8 gleich große Portionen teilen. 4 Portionen flach drücken und die Schnitzel darauf legen. Den restlichen Kartoffelteig darüber verteilen, gut andrücken. Die Päckchen im restlichen Butterschmalz von jeder Seite in ca. 8 Minuten langsam goldbraun braten. Mit den Bohnen anrichten.