

WIENER SCHNITZEL vom KALB mit GEMÜSEREIS

ZUTATEN

4 Stück Schnitzel aus der Kalbs-
schale a 160-180 g
Salz
Pfeffer
griffiges Mehl
2 Eier
Semmelbrösel
Butterschmalz

Gemüsereis

200 g Langkornreis
1 rote Karotte
1 gelbe Karotte
1 Kohlrabi
¼ Knollensellerie
Butter

Preiselbeeren
(Preiselbeermarmelade)
Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Schnitzel plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Panieren: Zuerst in Mehl, dann im verquirltem Ei und dann in
Brösel legen. In den Brösel bitte nicht andrücken!
Die panierten Schnitzel in ca. 170 ° C heißem Butterschmalz
schwenkend herausbacken.

Den Reis in leichtem Salzwasser kochen. Das Gemüse schälen
und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse sortenrein in
separatem Salzwasser kochen.

Reis mit dem Gemüse vermischen und mit Salz und zerlassener
Butter abschmecken.

Schnitzel mit Gemüsereis, Preiselbeeren und einer Zitronenspalte
als Garnitur anrichten.

DANACH EINFACH GENIESSEN!

Familie Achhorner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

