

POLNISCHE SCHNITZEL

mit Klöße, Rote Bete & Jägersoße

ZUTATEN (4 Personen)

4 Schweineschnitzel
(Schweinerücken oder
Kotelett ohne Knochen)
2 Eier
Mehl
6 EL Semmelbrösel
1 kg Kartoffeln (mehlig)
2-3 EL Kartoffelmehl
1 Ei (optional)
300 g Pilze
2 Zwiebeln
1-2 Essiggurken, gewürfelt
1 EL Tomatenmark
200-250 ml Brühe
150 ml saure Sahne
3-4 Rote Bete
Butter, Butterschmalz, Öl
1-2 TL Zucker
1-2 TL Essig
Salz, Pfeffer, Paprika-
pulver, Majoran, Petersilie



Kamil oder Herr Niewrzoll
Auszubildender

ZUBEREITUNG

Die Schnitzel dünn klopfen, salzen und pfeffern. In Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren. In heißem Fett goldbraun braten (ca. 3-4 Min. pro Seite). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln kochen, heiß durch Presse drücken, leicht abkühlen lassen. ¼ der Masse durch Kartoffelmehl ersetzen, alles mischen, ggf. Ei dazugeben. Klöße formen, Daumenmulde eindrücken. In leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Pilze anbraten, 1 Zwiebel fein hacken & zufügen. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und Petersilie einrühren, kurz rösten. Mit Brühe ablöschen, 10 Min. köcheln. Mit etwas Mehl andicken, dann saure Sahne & Essiggurken dazugeben. Nicht mehr kochen, nur erhitzen, abschmecken.

Rote Bete kochen, schälen & grob reiben. 1 fein gehackte Zwiebel in Butter glasig braten, evtl. Mehl zugeben. Rote Bete einrühren, 5-10 Min. schmoren. Mit Zucker, Essig, Salz & Pfeffer süß-sauer abschmecken.

[Original]

Polnische Schnitzel = Kotlety schabowe
Polnische Klöße = Kluski ziemniaczane
Polnische Jägersoße = Sos myśliwski
Geschmorte Rote Bete = Buraczki zasmażane

