



## Knuspriges Schnitzel vom Bio-Huhn

mit Kartoffel-Kraut-Salat



30-40min



2 Personen

Ihr seid echte Schnitzelfans? Dann habt ihr sicher bereits viele Gerichte mit dem knusprig panierten Fleisch verkostet. Uns fallen zu diesem Thema spontan Wiener-, Pariser-, Jäger- und Paprikaschnitzel ein. Heute zelebrieren wir einen weiteren Klassiker: saftiges Bio-Hähnchen in knuspriger Semmelbröselhülle, schön kross in Fett ausgebraten. Serviert wird das Tellerglück mit rustikalem Kartoffel-Sauerkraut-Salat. Hurra!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Petersilie
- 250g Weinsauerkraut
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 50g Bio-Semmelbrösel <sup>2</sup>
- 1 Päckchen Gulaschgewürz

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Sieb

Energie 916kcal, Fett 40.8g,  
Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 61.8g



#### 4. Fleisch panieren

## 2. Gemüse vorbereiten

## 5. Schnitzel braten

### 3. Fleisch vorbereiten

## 6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**