



Paniertes Schweinekotelett mit Bratkartoffeln

dazu Karotten und Gurkensalat mit Dill

Ob im Restaurant, der Kneipe oder in einer Schänke, knusprige Bratkartoffeln kann man sich doch immer gönnen. Aber wie wäre es, wenn du sie selbst zubereitest? Das klingt verlockend, oder? Noch verlockender wird es mit der Aussicht auf ein saftiges paniertes Schweinekotelett, leckere Ofenkarotten und einen würzigen Gurkensalat, der mit aromatischem Dill verfeinert wird. Auf geht's!



ca. 1h



3-4 Personen

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Karotten
- 1 große Gurke
- 20g Dill
- 2 Zwiebeln
- 100g Panko-Paniermehl ²
- 4 Schweinekoteletts

- 2 Eier ¹
- 3EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig
- Balsamicoessig ³

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 974kcal, Fett 53.5g,
Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 47.5g



1. Kartoffeln vorkochen

4. Kartoffeln braten

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Karotten backen



5. Fleisch panieren



3. Gurkensalat zubereiten

A close-up photograph of two golden-brown, fried chicken patties resting on a white, textured paper napkin. The napkin is placed on a white ceramic plate, which is set against a neutral, light-colored background. The chicken patties are irregular in shape and have a crispy, textured surface.

6. Fleisch braten

In einer großen Pfanne so viel Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dass das **Fleisch** zur Hälfte bedeckt ist. Das **Fleisch** im heißen Öl auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis es goldbraun und gar ist. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit den **Kartoffeln**, den **Karotten** und dem **Gurkensalat** anrichten und servieren.