



## Schnitzel mit Paprika-Apfel-Relish

und Kartoffel-Lauch-Stampf mit Mais



ca. 40min



4 Portionen

Ein Hoch auf unser Schnitzel! Wir lieben es einfach und wenn es so wie heute in ganz illustrierter Gesellschaft auftritt, gibt es kein Halten mehr. Zwar hüllt sich unser Schweineschnitzel ganz traditionell in einen Knuspermantel, für seine große Show hat es aber einen spektakulären Kartoffelstampf mit Lauch und frischem Mais engagiert. Keine kleine Nebenrolle spielt auch das pikant-fruchtige Relish aus Paprika und Apfel. Bravo!

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 frische Maiskolben
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Paprika
- 2 Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Schweinerückensteaks
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 100g Bio-Semmelbrösel <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 4EL Butter <sup>3</sup>
- 100g Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Kartoffelstampfer
- Zitruspresse
- Fleischklopper
- Frischhaltefolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 978kcal, Fett 42.7g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 43.6g



### 1. Gemüse kochen

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 3-4cm große Stücke schneiden. Den **Mais** schälen, in das kochende Wasser geben und ca. 20Min. kochen. Nach ca. 8Min. die **Kartoffeln** und die **½ des Lauchs** zugeben und mitkochen. Den **Mais** herausnehmen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen und im Topf abgedeckt warm halten.



### 2. Fleisch plattieren

Die **Paprika** und die **Äpfel** jeweils vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Paprika-** und die **Apfelwürfel** mit **2-3EL Zitronensaft**, **2TL Zucker** und **½TL Salz** vermengen und beiseitestellen. Das **Fleisch** trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie ca. 0,5cm dünn plattieren.



### 3. Fleisch panieren

Auf einem tiefen Teller 100g Mehl mit 1 Prise Pfeffer verrühren. Auf einem zweiten Teller 1 Ei mit der **Gewürzmischung** verquirlen. Auf einem dritten Teller die **Semmelbrösel** bereitstellen. Das **Fleisch** nacheinander im Mehl, dem verquirlten Ei und den **Semmelbröseln** wenden.



### 4. Schnitzel braten

Eine große Pfanne mit einer ca. 0,5cm hohen Schicht Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Jeweils **2 Schnitzel** nacheinander in das heiße Öl geben und auf jeder Seite ca. 4Min. goldbraun braten. **Tipp:** Wenn es schnell gehen soll, zwei Pfannen verwenden. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und die Pfanne auswischen.



### 5. Gemüse stampfen

Die **Maiskörner** mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. **⅔ des Maises** zu den **Kartoffeln** geben, 2EL Butter sowie nach Wunsch einen kleinen Schuss Milch hinzufügen und zu einem groben **Püree** stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **restlichen Mais** unterheben.



### 6. Lauch braten

Den **restlichen Lauch** in der Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in 2-3Min. weich braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Schnitzel**, den **Gemüsestampf** und den **Paprika-Äpfel-Relish** auf Teller verteilen, mit dem **gebratenen Lauch** garnieren und servieren.

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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**