



Schweineschnitzel mit Ofenkartoffeln

und Sellerie-Möhren-Gemüse



ca. 40min



6 Portionen

Mmmh, Sellerie-Möhren-Gemüse in seidiger Sauce. Auch ein Klassiker, den es gerne mal bei Oma gibt. Aber wieso darauf warten, dass andere einem Essen machen, wenn man sich doch einfach selbst dran versuchen kann? Es ist gar nicht schwer – und wir zeigen, wie es geht. Zum gelungenen Gemüse gibt es dann noch ein leckeres Schnitzel vom Schwein und knusprige Ofenkartoffeln. Also, Ärmel hochgekrempelt und los geht's!

Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 1 Stück Knollensellerie ¹
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Schweinerückensteaks
- 150g Bio-Semmelbrösel ³

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ²
- 750ml Milch ⁴
- 10EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler
- Sieb
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

Allergene

Enthält: **Sellerie** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 34.3g,
Kohlenhydrate 86.0g, Eiweiß 45.4g



1. Gemüse garen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Karotten** und den **Sellerie** schälen und in ca. 1cm große Stücke schneiden, im kochenden Wasser in ca. 5Min. bissfest kochen und in ein Sieb abgießen. Der Topf wird weiterverwendet.



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit Küchenkrepp trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit je 1½EL Pflanzenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Kartoffelspalten** gut verteilen, sodass sie nicht zusammenkleben, und im Ofen ca. 20Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden und je nach Ofenart die Bleche tauschen.



5. Gemüse fertigstellen

Die **Karotten** und den **Sellerie** in die **Sauce** rühren und ca. 3Min. erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen, das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt beiseitestellen.



3. Sauce köcheln

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Beides im Gemüsetopf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. farblos anbraten. 4EL Mehl zugeben und 30Sek. mitbraten. Dann 750ml Milch und 1EL hellen Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 3-4Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Fleisch braten

2 Eier verquirlen. Das **Fleisch** der Reihe nach in 6EL Mehl, dem Ei und den **Semmelbröseln** wenden und in einer großen Pfanne mit 5EL Pflanzenöl ggf. portionsweise bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3Min. knusprig und gar braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann mit den **Ofenkartoffeln** und dem **Sellerie-Möhren-Gemüse** anrichten 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**