

Rezept

Erdnuss-Schnitzel mit Curry-Stampf

Ein Rezept von Erdnuss-Schnitzel mit Curry-Stampf, am 24.09.2023

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
2 Schweineschnitzel (à 140 g)	Pfeffer
1 Ei	3 EL geröstete, ungesalzene Erdnüsse
3 EL Semmelbrösel	1 EL Mehl
2 EL Rapsöl	100 ml Milch
1 TL Curry	40 g Kräuterbutter
1 Limette	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser 20 Min. garen. Inzwischen Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Ei verquirlen. Nüsse hacken und mit den Bröseln mischen, auf einen Teller geben. Schnitzel erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in der Nussmischung wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel von jeder Seite bei mittlerer Hitze 6-7 Min. braten.
2. Milch, Curry und Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen, Milch-Mix dazugeben, zerstampfen, salzen und pfeffern. Kartoffelstampf mit Schnitzeln und Limettenscheiben anrichten.