

Rezept

Rübchenschnitzel mit Kartoffelgratin

Ein Rezept von Rübchenschnitzel mit Kartoffelgratin, am 23.04.2024

Zutaten

Für das Kartoffel- gratin:

800 g Kartoffeln	Salz
Pfeffer	250 ml Milch
150 g Sahne	

Für die Rübchenschnitzel:

1 Ei	200 g Möhren
Salz	80 g Vollkornmehl
1 TL mildes Currypulver	Pfeffer
2-3 EL Rapsöl zum Braten	300 g Hähnchenbrust

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 465 kcal, 19 g F, 29 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Für das Gratin den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und am besten mit der Küchenmaschine in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und Pfeffer mischen und in eine flache Auflaufform schichten. Milch und Sahne mischen und darübergießen. Die Flüssigkeit sollte die Kartoffeln knapp bedecken. Gratin im heißen Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen.
2. Inzwischen Möhren waschen wenn nötig schälen, grob teilen und im Blitzhacker sehr fein raspeln. Das Ei mit den Möhren verquirlen, 60 g Mehl und 3-4 EL Wasser dazugeben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen.
3. Die Hühnerbrust quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern und im übrigen Mehl wenden. Ausbackteig nach Bedarf noch etwas verdünnen, Vollkorn quillt stark nach. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Minischnitzel durch den Ausbackteig ziehen und in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
4. Das Gratin eventuell kurz vor Ende der Garzeit abdecken. Zu den Schnitzelchen reichen.