



Leichter kochen,
besser essen!

hellofresh.de/kundenservice@hellofresh.de



KW 12
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



Schnitzel Wiener Art mit cremigem Topinamburpüree und Salat

Seit 2009 ist es offiziell! Ein Gerichtsurteil hat darüber entschieden, dass ein Wiener Schnitzel auch ein Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch sein muss. Wenn allerdings Schweinefleisch benutzt wird, darf es nur entweder „Schnitzel Wiener Art“ oder „Wiener Schnitzel vom Schwein“ heißen.



40 min.



Stufe 2



Schweineschnitzel



Topinambur



Kartoffeln



Knoblauch



Petersilie



Salatherz



Zitrone



Paniermehl



Milch



Muskatnuss



Preiselbeeren

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Schweineschnitzel	2	4
Topinambur	4	8
Kartoffeln	400 g	800 g
Knoblauch (solo)	1/8	1/4
Petersilie	10 g	20 g
Salatherz	1	2
Zitrone	1/2	1
Paniermehl 1) 15)	100 g	200 g
Milch 7)	100 ml	200 ml
Muskatnuss 15)	1 g	2 g
Preiselbeeren	50 g	100 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 867 kcal
Kohlenhydrate: 98 g,
Fett: 22 g, Eiweiß: 49 g
Ballaststoffe: 9 g

Gut im Haus zu haben
Salz, Olivenöl, Pfeffer, Ei, Mehl, Öl, Butter (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)
Was zum Kochen gebraucht wird
Topf, Schüssel, Frischhaltefolie, Pfanne, Kartoffelstampfer/Pürierstab, Küchenpapier



1 **Schweineschnitzel** aus dem Kühlschrank nehmen, damit dieses Zimmertemperatur erreichen kann. **Topinambur** und **Kartoffeln**, schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Petersilie** waschen, trocken schütteln und grob hacken.



2 **Topinambur** und **Kartoffeln** in einen Topf geben und mit reichlich Salzwasser bedecken, aufkochen lassen, Hitze herunterstufen und ca. 15-20 Min. weich kochen lassen. **Salatherz** vom Strunk befreien, einmal in der Mitte durchreißen und unter klarem Wasser abspülen. **Zitrone** heiß abwaschen, etwas Schale fein abreiben, eine Hälfte entsaften und die andere Hälfte in Spalten schneiden.



3 **Salat** mit 1 EL **Zitronensaft**, 1 EL **Olivenöl** und **Salz** und **Pfeffer** vermengen und bis zum Anrichten ziehen lassen. **Schnitzel** vorsichtig, zwischen zwei Frischhaltefolien, gleichmäßig flacher klopfen.



4 **Paniermehl** mit **Zitronenabrieb** vermischen. 1 **Ei** verquirlen, **Paniermehl** und 2 EL **Mehl** auf je einen Teller geben. **Schnitzel** im **Mehl** wenden, durch das **Ei** ziehen und mit den **Paniermehl** panieren. 1 EL **Öl** in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin ca. 2-3 Min. je Seite anbraten. Dann Schnitzel auf Küchenpapier legen, damit das Fett abtropfen kann.

5 Die Pfanne mit 1 TL **Butter** erneut auf den Herd stellen **Knoblauch** darin einige Sekunden anbraten. **Petersilie** hinzufügen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und vom Herd ziehen. Topinambur und **Kartoffeln** abgießen und kurz ausdampfen lassen. Dann **Milch** und **Muskatnuss** hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu einer cremigen, gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ebenfalls mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

6 Püree auf Tellern verteilen, mit Knoblauch-Petersilien-Butter beträufeln und mit Salat, Schnitzel, Preiselbeeren und Zitrone genießen.