


# WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELPÜREE UND MANDELBROKKOLI

 27-09-2021

Erstellungsdatum

 Christina Matthis

 Steffen Disch, Sina, Carolin, Schahin, Justin

 Schulklasse

 Anfänger

 30-60

 Mit Fleisch

 Nein





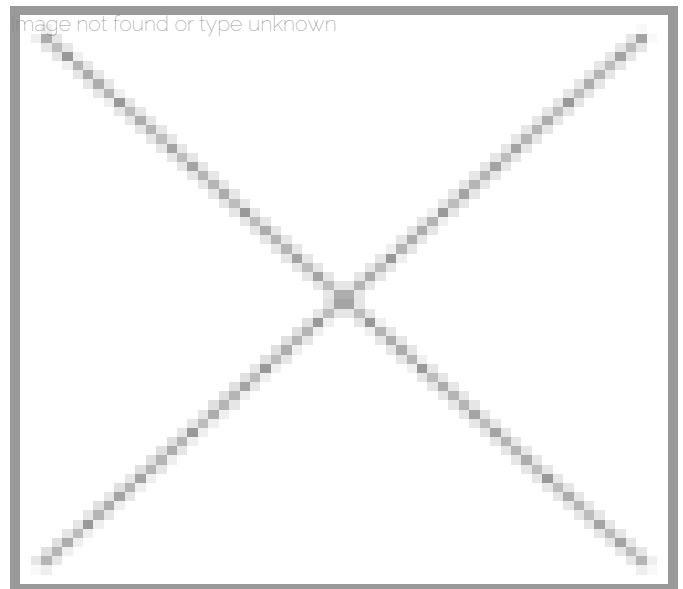
## Rezeptbeschreibung

Kartoffelpüree:

1. einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
2. 400g Kartoffeln schälen.
3. Kartoffeln vierteln und klein schneiden
4. Kartoffeln für 20min in kochendes Wasser geben und Wasser salzen.
5. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und wieder in den Topf geben.
6. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen oder mit einem Stampfer stampfen.
7. 40g Butter in einem Topf schmelzen.
8. 100ml Milch und 50ml Sahne in einem Topf aufkochen.
9. Milch-Sahne-Gemisch pfeffern, salzen und vorsichtig mit Muskatnuss würzen.
10. Butter zu den Kartoffeln geben und wenig rühren.
11. Milch-Sahne-Gemisch unter die Kartoffeln geben und wenig rühren.

Mandelbrokkoli:

1. Einen Topf mit heißem Wasser aufsetzen und eine Schüssel mit kaltem Wasser bereit stellen.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Brokkoliröschen vom Stiehl abschneiden.
4. Brokkoliröschen für 2min in kochendes Wasser geben.
5. Danach in kaltes Wasser legen.
6. Auflaufform mit Butter ausreiben.
7. 100g Butter in einer Pfanne schmelzen.
8. Brokkoliröschen in die Auflaufform setzen.
9. Mandeln in der heißen Butter rösten.
10. Salz über die Mandeln geben.
11. Pfanne schwenken oder rühren, bis die Mandeln geröstet sind.
12. Brokkoli in der Auflaufform salzen.
13. Geröstete Mandeln über den Brokkoli geben.
14. Ein bisschen Wasser in der Pfanne erhitzen und über den Brokkoli geben.
15. Brokkoli mit Alufolie abdecken.
16. Im vorgeheizten Backofen 15min



garen lassen.

Wiener Schnitzel:

1. Schnitzel auf eine Platte legen.
2. Mehl auf einen großen Teller oder in eine flache Schüssel geben.
3. Semmelbrösel auf einen großen Teller oder in eine flache Schüssel geben.
4. 3 Eier in einer Schüssel leicht verquirlen.
5. Schnitzel zuerst in Mehl wenden.
6. Danach Schnitzel in Ei wenden.
7. Zum Schluss Schnitzel in Semmelbrösel wenden.
8. Schnitzel auf ein Küchentuch legen.
9. Viel Sonnenblumenöl in einer Pfanne stark erhitzen.
10. Butter bereit stellen.
11. Schnitzel in die Pfanne geben wenn das Öl heiß ist und wenden, wenn sie goldbraun sind.
12. Dann Butter in die Pfanne geben und mit einem Löffel das Butter-Öl-Gemisch über die Schnitzel verteilen.
13. Schnitzel vorsichtig mit einer Gabel aus der Pfanne holen.
14. Bei mehreren Durchgängen Pfanne zwischendurch mit einem Küchentuch reinigen.
15. Zitrone in Scheiben schneiden.



## Einkaufsliste

- Für das Kartoffelpüree:
- 400g mehlig kochende Kartoffeln
- 40g Butter
- 100ml Milch
- 50ml Sahne
- Salz Muskat
- Für Mandelbrokkoli:
- 1 Brokkoli
- 50g gehobelte Mandeln
- 100g Butter
- Salz
- Für Wiener Schnitzel:
- 6 Schnitzel à 140g (Kalbsoberschälenscheiben oder Rücken)
- 3 Eier
- 50ml Sahne
- Semmelbrösel
- Mehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitrone