

Schweinelachsschnitzel „Cordon Bleu“ bayrischem Kartoffelsalat



Zutaten (für 4 Personen)

4 Stk. Schweineschnitzel „Cordon Bleu“
(Art.Nr: 8456)

Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
120 g magerer Speck
1 Zwiebel
1 Bd Frühlingslauch
300 ml Gemüsebrühe
2 EL Essiggurkenwasser
4 EL Rapsöl
1 EL Senf
1 Gewürzgurke
1 Ms Curcuma
Salz, Pfeffer

Empfehlung:

Dazu frischen Gurkensalat klassisch
süß/sauer mit Schnittlauch servieren.

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale und etwas Curcuma im Wasser kochen.
2. Brühe erwärmen.
3. Zwiebeln und Speck in Würfel schneiden.
4. Frühlingslauch waschen und in Ringe schneiden.
5. Kartoffeln nach dem Kochen warm pellen und in Scheiben schneiden.
6. Warme Brühe über die Kartoffelscheiben gießen.
7. Speck und Zwiebeln hinzugeben, mit Senf und Öl verfeinern.
8. Salz und Pfeffer nach Maß hinzugeben.
9. Schweinelachsschnitzel „Cordon Bleu“ in der Pfanne je Seite ca. 5-6 Minuten garen, ggf. mehrmals wenden.
10. Schweinelachsschnitzel „Cordon Bleu“ mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Tipp: Anbraten in Butterschmalz unterstützt das Aroma.