

Rezept Zigeunerschnitzel mit Pommes



Zutaten für 4 Personen:

Für die Schnitzel benötigt ihr:	
4 Schnitzel aus der Oberschale	200g Tomaten
6 alte Brötchen für Paniermehl	1 mittelgroße Zwiebel
3 große Eier	2 Knoblauchzehen
50g Butter oder Öl zum anbraten	1 Dose Tomatenmark
5EL Mehl	2EL Ajvar
Salz, Pfeffer, Paprika	1/4L Brühe
3 Paprikaschoten	Worcestersauce

Als erstes bereiten wir die Sauce zu und schneiden hierfür die Paprikaschoten in Streifen, die Zwiebeln, das Knoblauch und die Tomaten in kleine Würfel.

Zwiebel und Knoblauch nun in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, Paprikastreifen und Tomaten dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Alles auf mittlerer Stufe köcheln lassen und eine Packung Tomatenmark, sowie 2EL Ajvar unterrühren. Die Sauce mit Worcestersauce und Gewürzen wie Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken. Wer mag kann auch einen Schuss Rotwein hinzugeben.

Für die Schnitzel werden zunächst die Brötchen zu Paniermehl gerieben und dieses auf einen tiefen Teller gegeben. Einen zweiten tiefen Teller benötigen wir für das Mehl und einen dritten um die Eier darin schaumig zu schlagen.

Bevor die Schnitzel nun paniert werden, diese mit einem Fleischklopper sehr dünn klopfen und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Jedes Schnitzel nun vorsichtig im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zu guter Letzt im Paniermehl wenden. Wenn ihr die Panade schön dick mögt, kann man Schritt 2 und 3 auch doppelt durchführen.

Nun Butter oder etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten und anschließend bei mittlerer Hitze im Fett durchbraten. Selbstverständlich könnt ihr die Schnitzel auch nacheinander anbraten und im Backofen gar werden lassen. Wir empfehlen euch hier eine Temperatur von 160 Grad und eine Dauer von ca. 10 Minuten.

Während der Garzeit der Schnitzel die Pommes nach Packungsanweisung in der Friteuse oder dem Backofen zubereiten.

Die fertigen Schnitzel werden nun mit reichlich Sauce und den Pommes serviert.

Wir wünschen Guten Appetit!

