

Meerrettich-Schnitzel an Apfel-Kartoffelbrei



Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Kartoffeln
- 400 ml Milch
- 4 EL Butter
- Salz
- Muska
- 2 Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 4 Kasseler-Schnitzel (à 60 g)
- 8 EL Meerrettich
- Mehl, 4 verschlagene Eier
- Semmelbrösel
- Öl
- 4 Stiele Majoran
- Zitronenspalten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen. Milch mit Butter, Salz und Muskat aufkochen. Die Äpfel schälen, fein raspeln und mit dem Zitronensaft mischen.

Die Kartoffeln abgießen, die heiße Muskatmilch zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.

Die Kasseler-Schnitzel mit Meerrettich von beiden Seiten dünn bestreichen. Erst in Mehl, dann im verschlagenen Ei, zuletzt in Semmelbröseln wenden. In heißem Öl von beiden Seiten bei mittlerer

Hitze 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den geriebenen Apfel unter den Kartoffelbrei heben. Kartoffelbrei mit Majoranblättern bestreuen.

Die Schnitzel mit Zitronenspalten und dem Kartoffelbrei servieren.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde