

Kalbsbutter- schnitzel

mit Szechuan-Brösel und Wurzelpüree



● Kalb

⌚ ca. 55 min

○○○ einfach



Personen: 4 · Zubereitung: 50 min · Gesamtdauer: 55 min
Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Faschiertes vom Kalb**

Zutaten

Butterschnitzerl

- 600 g ehrlich.tirol Faschiertes vom Kalb
- 1 Laugenstangerl
- 100 ml warme Milch
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bio-Zitrone

Wurzelpüree

- 400 g mehligte Kartoffeln
- 200 g Sellerieknolle
- 280 g Topinambur
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Butter
- Muskat

- Salz & Pfeffer

Szechuan-Brösel

- 2 EL Butter
- 2 Scheiben weißes Sauerteigbrot vom Vortag
- 6 Körner Szechuan-Pfeffer
- Fleur de Sel



ZUBEREITUNG

01. Kartoffeln, Sellerieknolle und Topinambur schälen und in Salzwasser etwa 25 Minuten weichkochen. Das Wasser abseihen (ein wenig davon aufbewahren) und das Gemüse durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Obers und Butter sowie Muskat und Salz abschmecken. Bei Bedarf mit dem Kochwasser noch ein wenig verflüssigen.

02. Währenddessen das Laugenstangerl zerkleinern und in der Milch einweichen. Das Kalbsfaschierte salzen und pfeffern, 10 Rosmarinnadeln klein hacken und mit dem ausgedrückten Laugenstangerl gut vermischen. Kleine Kugeln von 2–3 cm Durchmesser formen und zu Leibchen flachdrücken.

03. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne langsam erhitzen. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler in 1 cm dicke Streifen schneiden, mit dem restlichen Rosmarin in die Pfanne geben und die Temperatur runterschalten. Nach ca. 10 Minuten, wenn der Geschmack von Rosmarin und Zitrone auf das Butterschmalz übergegangen ist, das Fleisch einlegen und von beiden Seiten je 5 Minuten sanft garen. Dann die Temperatur erhöhen, damit das Fleisch knusprig wird und noch etwa 1 Minute pro Seite anbraten. Die Butterschnitzerl herausnehmen und für 5 Minuten in Alufolie einschlagen.

04. Für die Brösel das Brot in der Küchenmaschine zerkleinern, sodass 2–3 mm große Stücke übrigbleiben. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Brösel darin goldgelb anrösten. In einem Mörser den Szechuan-Pfeffer gut zerkleinern und unter die Brösel mischen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

05. Die Kalbsbutterschnitzerl mit dem Wurzelpüree servieren und mit Szechuan-Pfeffer-Brösel garnieren.



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrllich.tirol oder [Instagram/ehrllich.tirol](https://instagram/ehrllich.tirol)

#ehrllichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrllich.tirol/rezepte

