



SCHNITZEL "WIENER ART"

mit cremigem Kartoffel-Topinambur-Stock, Preiselbeeren und Salat



HELLO TOPINAMBUR!

Topinambur ist eine Wurzel und deren Pflanze produziert wunderschöne Blumen, die wie kleine Sonnenblumen aussehen.



Schweineschnitzel



Topinambur



Kartoffeln



Knoblauchzehe



Petersilie



Salatherz



Zitrone



Paniermehl



Milch



Muskatnuss



Preiselbeer-Marmelade



Weizenmehl

40 Minuten

Stufe 2

Seit 2009 ist es offiziell! Ein Gerichtsurteil hat darüber entschieden, dass ein Wiener Schnitzel auch ein Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch sein muss. Wenn allerdings Schweinefleisch benutzt wird, darf es nur entweder „Schnitzel Wiener Art“ oder „Wiener Schnitzel vom Schwein“ heißen.

LOS GEHT'S

Gemüse und **Kräuter** waschen, die **Kräuter** trocken schütteln. Was zum Kochen gebraucht wird: einen grossen **Topf**, eine grosse **Schüssel**, **tiefe Teller**, eine **Gemüseraffel**, eine **Saftpresse**, **Frischhaltefolie**, eine **grosse Bratpfanne**, einen **Kartoffeldrucker** oder **Mixer**, **Küchenpapier** und ein **Sieb**.



1 FÜR DEN KARTOFFELSTOCK

Topinambur und **Kartoffeln** schälen, waschen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Dann in einen grossen Topf geben und mit reichlich **Salzwasser** bedecken, aufkochen lassen, Hitze herunterstufen und ca. 15–20 Min. weich kochen lassen.



2 VORBEREITUNG

Knoblauch abziehen und fein hacken. **Petersilie** grob hacken. Strunk vom **Salatherz** entfernen, dann einmal in der Mitte durchschneiden und unter fließendem **Wasser** abspülen. **Zitrone** heiss abwaschen, etwas Schale fein abraffeln, dann halbieren und eine Hälfte entsaften. Die andere Hälfte in Spalten schneiden.



3 SCHNITZEL KLOPFEN

Salat in einer grossen Schüssel mit 1–2 EL **Zitronensaft**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl** und **Salz** und **Pfeffer** vermengen und bis zum Anrichten ziehen lassen. **Schnitzel** vorsichtig zwischen zwei Frischhaltefolien mit einem Bratpfannenboden gleichmässig etwas flacher klopfen.



4 SCHNITZEL PANIEREN

Paniermehl mit **Zitronenabrieb** vermischen. 1 [2] **Ei** in einem tiefen Teller verquirlen, **Paniermehl** und **Mehl** auf je einen Teller verteilen. **Schnitzel** im **Mehl** wenden, durch das **Ei** ziehen und im **Paniermehl** wenden. 1 EL [2 EL] **Öl** in einer grossen Bratpfanne erhitzen. **Schnitzel** darin 2–3 Min. je Seite anbraten. Dann **Schnitzel** auf **Küchenpapier** legen, damit das Fett abtropfen kann.



5 KARTOFFELSTOCK ZUBEREITEN

Bratpfanne mit 1 TL [2 TL] **Butter** erneut auf den Herd stellen. **Knoblauch** darin einige Sekunden anbraten. **Petersilie** hinzufügen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und vom Herd ziehen. **Topinambur** und **Kartoffeln** abgiessen und kurz ausdampfen lassen. Dann **Milch** und **Muskatnuss** hinzugeben und mit einem Kartoffeldrucker oder Mixer zu einer cremigen, gleichmässigen Masse verarbeiten. Ebenfalls mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Kartoffel-Topinambur-Stock auf Teller verteilen, mit **Knoblauch-Petersilien-Butter** beträufeln und zusammen mit **Salat**, **Schnitzel**, **Preiselbeeren** und **Zitrone** geniessen.

En Guete!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Schweineschnitzel	2	4
Topinambur	2	4
Kartoffeln	400 g	800 g
Knoblauchzehe	1	2
Petersilie	10 g	20 g
Salatherz	1	2
Zitrone	1	1
Paniermehl 1) 15)	100 g	200 g
Weizenmehl	30 g	60 g
Milch 7)	90 ml	180 ml
Muskatnuss 15)	1 g	2 g
Preiselbeer-Marmelade	50 g	100 g

GUT IM HAUS ZU HABEN: Salz, (Oliven-)Öl, Pfeffer, Ei, Butter
Bei 4 Personen Mengen, wie in Klammern angegeben, verdoppeln.

☞ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	500 kJ/119 kcal	3001 kJ/717 kcal
Fett	4 g	21 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	9 g
Kohlenhydrate	13 g	79 g
– davon Zucker	1 g	8 g
Eiweiss	8 g	46 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose

15) Kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

UNSERE LIEFERANTEN

Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest, welche Zutaten bio sind, informiere Dich auf [HelloFresh.ch](https://www.hellofresh.ch) unter „Unsere Lieferanten“.

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch