



22525 Hamburg, Warnstedtstrasse 6

Tel: 54 28 54 FAX: 540 18 77

**Mail: info@hf-fleisch.de, Internet: <http://www.hf-fleisch.de>
Neben dem HHA – Busdepot!**



Unser Zubereitungstipp

Zitronenschnitzel mit Kartoffeln für 4 Personen

Zutaten:

4 Stück	Schweineschnitzel
800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Stück	Karotte
1 Stück	Bio Zitrone
3 EL	Öl
1 EL	Zitronensaft
4 EL	Butter
200g	Schmand
100ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Schweineschnitzel quer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit 1-2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und im Ofen bei ca. 180 °C auf der mittleren Schiene für ca. 10 Minuten garen lassen.

Währenddessen die Karotte schälen, fein reiben und mit dem Schmand mischen. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Kartoffeln mit der abgeriebenen Schale einer Bio Zitrone bei mittlerer Hitze ca. 5- 8 Minuten rundherum hellbraun anbraten.

Dann die Kartoffeln zusammen mit dem Karotten-Schmand und den Schnitzeln anrichten.