

→ BIRSCHNITZEL MIT KARTOFFELLAIBCHEN UND GEGRILLTEM GEMÜSE

Zutaten

- 4 Stk Hühnerfilet
- 8 Scheiben Karreespeck
- 100 g Schafskäse
- 100 g Blattspinat
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Laibchen

- 6 Stk mittelgroße Kartoffel
- 100 g Buchweizen roh
- 100 g Lauch
- 2 Stk Eier
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin
- 200 g blanchiertes Gemüse

Bierteig

- 1/8 LMärzenbier
- 100 g griffiges Mehl
- 2 Stk Eier
- Salz

Zubereitung

- Die Filets in der Mitte vorsichtig durchschneiden und mit Speck, Blattspinat und Käse füllen und zusammenklappen, Ränder kräftig andrücken. Würzen in Mehl wenden und durch den Bierteig ziehen und in Rapsöl langsam goldgelb backen.
- Für die Laibchen Erdäpfel waschen, kochen und schälen. im warmen Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken und den gedünsteten Buchweizen, den angeschwitzten Lauch, Eier und die Gewürze dazugeben Laibchen formen und in Rapsöl goldgelb herausbacken.
- Die Gemüsebeilage nach Wunsch schneiden und blanchieren. In Olivenöl kurz anschwanken und mit Kräutersalz würzen. Das Bierschnitzel in der Mitte schräg durchschneiden und mit den Laibchen und Gemüse anrichten und mit einem Rosmarinzweig garnieren.



Guten Appetit

wünscht Martin Thaller, Leiter der FraGastro Bad Mühlacken