

Schnitzel mit Pommes aus dem Backofen

Schweineschnitzel oder Putenschnitzel
Pfeffer, Salz

Panade:

Mehl

Eier

Weckmehl für die Panade oder auch
Cornflakes

Butter und Butterschmalz

Festkochende Kartoffeln

Marinade:

2 EL Öl

2 TL Bratkartoffelgewürz

1 TL Salz

Gewürze nach Gusto



Zubereitung:

Panierte Schweineschnitzel oder Putenschnitzel auf den gefetteten Ofenzauberer oder in die Ofenhexe (Form mit Rand) legen. (Für Knusperschnitzel Cornflakes zerkleinern). Die Panade oben mit Butterflocken belegen, klappt super mit der Microplane groben Reibe. Im vorgeheizten Ofen bei 230°C Ober-/Unterhitze je nach Ofen ca. 23 min. backen. Die Schnitzel werden rundum knusprig und braun und das Fleisch bleibt saftig. Sie müssen nicht gewendet werden!

Falls Pommes/Kartoffeln mit gegart werden: Kartoffeln schälen und ca. 5 Min. in Wasser legen, dadurch wird überschüssige Stärke herausgelöst. Kartoffeln mit einem Geschirrtuch gründlich abtrocknen, mit dem Wellenschneider in Pommes schneiden. Danach mit der Marinade vermengen. Gleichmäßig und nicht überlappend auf dem Zauberstein verteilen.

Backofen auf Umluft oder Pizzastufe 200°C einstellen. Die Pommes/Kartoffeln 5 min. eher in den Backofen geben. Die Steine übereinander jeweils mit einem separaten Rost in den Ofen geben.

Verwendete Produkte: Edelstahl-Streufix, Ofenzauberer (Stein mit Rand), Microplane grobe Reibe, Wellenschneider, Gemüseschäler

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN