Kartoffelschnitzel im Käsemantel auf Pilzallerlei

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Schmackig für jeden Tag, pikant und lecker

Zutaten

- 8 Stück große Pellkartoffeln ev. vom Vortag
- 3 ganze Eier
- 80 g Pizzakäse
- 600 g gemischte Waldpilze wie: Pfifferlinge, Maronen, Steinchampignons, Schafspilze etc. nach Angebot und Marktlage
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 kleine gewürfelte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 80 - 100 g magerer, gewürfelter Speck (geht auch ohne)
- 4 El gehackte Petersilie
- 30 g Butter
- 3 El Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pilzallerlei:

Schritt2

Die frischen Pilze zunächst putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Pinsel säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Den Speck kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen, die Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, 1 - 2 min. zusammen anschwitzen.

Schritt4

Nunmehr die vorbereiteten Pilze dazu geben, salzen und pfeffern und 3 - 4 min. zusammen schmoren, mit gehackter Petersilie vollenden.

Schritt5

Die Kartoffelschnitzel:

Schritt6

Große Kartoffeln (à la Baked Potatos) mit Salz und etwas Kümmel lediglich 10 min. kochen, pellen und in der Länge in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt7

Die Eier mit etwas Milch „verklappern“ und den Käse verrühren.

Schritt8

Die Kartoffelscheiben ev. etwas nachsalzen und pfeffern, danach in Mehl wälzen, abklopfen und durch die Ei - Käse Panade ziehen.

Schritt9

Etwas abstreifen (Die Panade geht beim Braten auf) und

Schritt10

in brauner Butter goldgelb, 2 - 3 min. von jeder Seite braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag.

Schritt12

Die appetitlich braune Kartoffelschnitzel auf / an dem „schmackhaften Pilzallerlei" anrichten, ev. alles noch durch einen herzhaft, frischen Feldsalat ergänzen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln, käse, pilze, Waldpilze

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelschnitzel-im-kaesemantel-auf-pilzallerlei/