




Schweine-Schnitzel mit Röstzwiebel-Kruste an glasierten Karotten mit Dill-Kartoffeln



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Karotten	8 St.
Thymian, frisch	10 g
Toastbrot	2 Scheiben
Butter	5 EL
Röstzwiebeln	5 EL
Schweineschnitzel	600 g
Öl	4 EL
Wasser	100 ml
Zucker	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Dill, frisch	20 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe, Küchenkrepp

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und anschließend zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.
2. Inzwischen Karotten waschen, schälen, die Enden entfernen, vierteln und die Karotten in ca. 1 cm dicke Dreiecke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Möglichst trockenes Toastbrot entrinden und grob reiben. In einer Schüssel 4 EL weiche Butter, Toastbrotbrösel, Röstzwiebeln und Salz vermengen.
3. Schnitzel vom Schwein waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz würzen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten ca. 1 Min. goldbraun anbraten. Schnitzel auf ein Backblech mit Backpapier legen, die Röstzwiebelkruste auf den Schnitzeln verteilen und für ca. 10 Min. im Ofen überbacken. Pfanne nicht säubern.
4. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Karotten mit Thymian darin

ca. 5 Min. braten. Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen, mit 1 EL Zucker, Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 5 Min. garen.

5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum ca. 5 Min. goldbraun braten.

6. Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Kartoffeln heben. Thymian aus den Karotten nehmen. Schnitzel aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit den glasierten Karotten und Dillkartoffeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	763 kcal		
Kohlenhydrate	81 g	Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	45 g	Fette	29 g