

Martina & Moritz | Knusprige Bratwurst-Schnitzelchen mit Kartoffel-Salat

So wird aus übrig gebliebener Bratwurst ein schnelles, pffiffiges Essen: Die gebratene Wurst wird schräg in fingerdicke Scheiben (Thüringer) oder längs in Hälften geschnitten (Fränkische). Dann in Mehl gewendet, in verquirltem Ei gedreht und schließlich in Semmelbrösel getaucht. In viel Fett in eine Pfanne rundum goldgelb ausgebacken. Dazu gehört unbedingt ein Kartoffel-Salat.

Zutaten für Kartoffel-Salat für 2 Personen:

- 500 g Salat-Kartoffeln, festkochend
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- 3 Petersilienzweige (oder andere frische Kräuter nach Belieben)
- frischer Meerrettich
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL heiße Brühe
- 2 – 3 EL milder Essig
- 1 – 2 EL gutes Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, noch heiß pellen und in dünne Scheibchen hobeln oder schneiden. Zwiebel pellen und sehr fein würfeln. Petersilie hacken, den Meerrettich frisch reiben. Alles in einer Schüssel mischen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Brühe anmachen und innig umwenden. Erst dann das Öl zufügen. So wird der Kartoffel-Salat schön saftig.

Tipp:

Die Bratwurst-Schnitzelchen sind auf einer Platte angerichtet auch ein hübscher Appetithappen zum Aperitif.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 17.06.2017

Episode: Unsere Lieblingsrezepte