

Panierte Hähnchenschnitzel mit grüner Sauce



Zutaten für drei Personen:

300 g Hähnchenschnitzel
3 geh. EL Mehl
3 TL Salz
2 Eier
1 Suppenteller Semmelbrösel
2-3 EL Butterschmalz
1 Zitrone für die Garnitur
Kartoffelecken:
4-6 Kartoffeln
4 EL neutrales Öl
mittelgrobes Salz
grüne Sauce:
Kräutermischung
1 Ei
200 g Schmand
2-3 EL Naturjoghurt
1 TL Mayonnaise
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker

1. Kartoffeln gut waschen, achteln und ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Abdampfen und in einigen EL neutralem Öl wälzen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln in eine Chromstahlform geben, mit grobem Salz würzen und ca. 40-50 Minuten garen.
3. Hähnchenbrüste quer in dünne Scheiben teilen, eventuell zusätzlich zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. In gesalzenem Mehl wenden, abklopfen, durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbröseln wälzen.

4. In heißem Butterschmalz ausbraten, bis die Kruste kross und goldbraun ist. Beim ersten eine Garprobe machen, damit man ein Gefühl für die Bratzeit bekommt. Das Fleisch darf nicht mehr rosa sein.

Grüne Sauce:

1. Ei hart kochen und schälen, grob zerteilen.
2. Kräuter kurz abrausen und grob hacken.
3. Kräuter und Ei in hohen Mixbecher geben. Einen Becher Schmand dazu geben, 2-3 EL Naturjoghurt sowie einen TL Mayonnaise. Mit etwas Zucker, frisch gemahle-

nem Pfeffer und mit Salz würzen.

4. Mit einem Stabmixer fein pürieren.

Hinweise:

Alternativ mit Kalbs- oder Schweineschnitzel zubereiten.

Bei den Kartoffelecken kann man auch Paprikaabschnitte mit schmoren, wie auf dem Bild gezeigt.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch, hessisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023