

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Knuspriges Schnitzel mit dreierlei vom Kürbis

(für 4 Personen)

Kürbis-Sellerie-Stampf

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 kleiner Knollensellerie mit Grün
Öl zum Dünsten
400 ml Gemüsegond
1 Bund Petersilie
etwas Ras el-Hanout
etwas Butter

Apfel-Zwiebel-Soße

1 große Gemüsezwiebel
2 säuerliche Äpfel

Öl zum Braten
500 ml Apfelsaft
rosa Pfeffer, Piment,
Salz
Kürbiskernöl

Schnitzel

4 dünne Kalbsschnitzel
Weizenmehl
2 bis 3 Eier
2 bis 3 Esslöffel Sahne
etwa 150 g Kürbiskerne
etwa 300 g Salzstangen
oder kleine Salzbrezeln
Butterschmalz zum
Braten



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Für den **Kürbis-Sellerie-Stampf** den Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Sellerie schälen und würfeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das Gemüse hineingeben und den Gemüsegond zugießen. Das Gemüse garen. Wenn Kürbis und Sellerie weich sind, alles mit einem Stampfer zerdrücken.

1 Stiel Selleriegrün und die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Stampf mit Ras el-Hanout abschmecken und die Kräuter unterheben. Etwas Butter unterziehen.

Für die **Apfel-Zwiebel-Soße** die Zwiebel pellen. Äpfel entkernen. Beides in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Äpfel darin anbraten. Apfelsaft zugießen und etwas einkochen lassen. Rosa Pfeffer und Piment kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett erhitzen, anschließend in einem Mörser fein zerstoßen, in die Soße geben, salzen.

Mit einem Pürierstab in die gewünschte Sämigkeit bringen.

Für die **Panierung der Schnitzel** Mehl in einen Suppenteller geben. In einem weiteren flachen Gefäß Eier und Sahne leicht verquirlen. Kürbiskerne und Salzgebäck nicht zu klein zerhacken, ebenfalls in einen Teller füllen.

Die Schnitzel etwas austreichen (siehe Seite 41), in Mehl wenden, durch die Eier-Sahne ziehen und in der Kürbiskern-Salzgebäck-Mischung wenden, etwas andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel im reichlich heißen Fett von jeder Seite etwa 1 bis 1,5 Minuten braten.

Zum **Servieren** die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Stampf dazugeben. Die Apfel-Zwiebel-Soße mit Kürbiskernöl beträufeln und zum Fleisch reichen.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen