

Bratkartoffel Rezepte

Schnitzel Holstein

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Fisch, Fleisch, Kalb

4	Kalbsschnitzel	2 Teel.	Kapern
1	Essl. Mehl	4	Scheib. Weißbrot
	Bratfett	30 g	Butter
	Salz und Pfeffer	4	Ölsardinen
4	Eier	4	Scheib. Lachs
2	Sardellenfilets	1	kleine Dose Kaviar

Kalbsschnitzel in Mehl wenden, in der Pfanne in heißem Fett braten, salzen und pfeffern und auf eine vorgewärmte Platte geben. Die Eier als Spiegeleier braten und die Schnitzel damit bedecken. Kreuzweise Streifen von Sardellenfilets auflegen, mit Kapern garnieren.

Weißbrot toasten, in kleine Dreiecke schneiden, mit Butter bestreichen, abwechselnd mit Ölsardinen, Räucherlachs und Kaviar belegen und die Schnitzel damit garnieren.

Zusätzlich nach Belieben Butterbohnen, gedünstete Champignons und Bratkartoffeln reichen.