

Eat, letters and deco

SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT SCHNITZELSPIESS

Für 5-6 Personen

♥ Highlight / wunderbar sämig / einfach

Zubereitungszeit Suppe: 30 min

Zubereitungszeit Schnitzeli: 20 min

Zutaten:

Suppe

600 gr Süsskartoffeln, in grobe Würfel geschnitten

1 EL Butter

8 dl Gemüsebouillon

3 dl Vollrahm (Vollfettsahne)

Salz, Pfeffer, zum Abschmecken

etwas Schnittlauch, klein geschnitten

nach Belieben

4 EL gekochte Preiselbeeren (Fertigprodukt)

Schnitzelspiess

300 gr Kalbsplätzli (Schnitzel)

Salz und weisser Pfeffer

1-2 Eier, verklopft

2-3 EL Mehl

5-6 EL Paniermehl

Erdnussöl zum Ausbacken

Werkzeug

Fleischklopfen

kleine Holz-oder Metallspiesse

Haushaltspapier

Zubereitung:

1. Die Süsskartoffeln mit dem Butter in einer hohen Pfanne, 5 min bei mittlerer Hitze anrösten. Die Bouillon zugeben und auf kleinerer Stufe weich kochen.
2. Danach im Mixer fein pürieren und wieder zurück in die Pfanne leeren. Den Rahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss den Schnittlauch zugeben und die Suppe warm halten.
3. Für die Schnitzelspiess, die Kalbsplätzli dünn klopfen oder vom Metzger machen lassen. Die Schnitzel der Länge nach halbieren, dass breite Streifen entstehen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.
4. Nun das Mehl, die Eier und das Paniermehl in drei tiefe Teller verteilen. Die Schnitzeli zuerst im Mehl (gut abklopfen), dann im Ei tunken. Am Schluss die Schnitzeli im Paniermehl wenden und Panade gut andrücken.
5. Reichlich Erdnussöl in eine Bratpfanne geben und die Schnitzeli darin auf mittlerer Stufe 5 min goldgelb braten. Danach auf dem Haushaltspapier etwas abtropfen lassen.
6. Servieren; die Suppe in vorgewärmte Schüsseln geben, etwas Preiselbeeren darauf geben und den Schnitzelspiess über den Rand legen. Sofort auftragen!

Auf diese Version bin ich richtig stolz, ich finde die Kombination so gelungen... Warum ein Schnitzel nicht mal so servieren? Die Suppe lässt sich übrigens sehr gut vorbereiten. Hingegen müssen die Schnitzelspiess frisch zubereitet werden, sonst wird ihre feine Panade nicht richtig knusprig. Und das wäre ja wirklich schade!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.

