

Frisch gekocht
Freitag, 20. Mai 2016



Rezept von Andreas Wojta

Pariser Schnitzel mit Risi-Pisi

30 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Schweins- oder Kalbsschnitzel à 200 g, Mehl zum Stauben, 3 Eier, Salz, Öl zum Backen.

Für das Risi-Pisi: 1 Tasse Reis (220 g), 1 1/2 Tassen Wasser, 1 EL Butter, 1 Zwiebel (klein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (klein geschnitten), Suppenpulver bzw. Salz, 250 g Erbsen (TK), 2 EL eingelegte Preiselbeeren.

Zubereitung

Die Schnitzel klopfen, am Rand leicht einschneiden, mit Salz würzen. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, anschließend durch die leicht versprudelten Eier ziehen. Abtropfen lassen und sofort im heißen Fett beidseitig goldbraun backen.

Die Pariser Schnitzel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Risi-Pisi in einem Topf Butter aufschäumen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig anschwitzen. Reis beimengen, kurz umrühren und mit Wasser auffüllen, mit Suppenpulver oder Salz würzen. So lange sprudelnd kochen, bis sich auf der Oberfläche vom Reis kleine Löcher bilden. Den Reis vom Herd nehmen, einen Deckel mit einem Geschirrtuch oder einer Küchenrolle umwickeln und den Reis damit zudecken (so wird der Reis nicht pappig, da der aufsteigende Dampf vom Geschirrtuch bzw. der Küchenrolle aufgenommen wird).

Den Reis mit Hilfe einer Fleischgabel auflockern und die Erbsen unterheben. Das Pariser Schnitzel mit Risi-Pisi und Preiselbeeren servieren.