

Foto: ORF



Gefülltes Schnöll-Schnitzel

Nach einem Rezept von der Oma und verfeinert von Franz Schnöll – Küchenchef und Wirt im Restaurant Dorfstub'n in Dorfgastein

Zutaten

Kartoffelteig

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Ei, Größe M
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer, gemahlen
- 120 g Weizenmehl, glatt
- 30 g Butter, weich

Füllung

- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g Knoblauch, gehackt
- 200 g Braunschweiger, gewürfelt
- 50 g Jungzwiebeln
- 70 g Röstzwiebeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- gehackte Petersilie und Majoran nach Geschmack
- etwas Öl zum Anbraten
-

Vegetarische Alternative:

- 300 g Champignons oder Eierschwammerl statt Braunschweiger

Zum Panieren

- Mehl
- Ei
- Semmelbrösel
- Öl oder Butterschmalz zum Herausbacken

Gemüserahmkraut – nach Belieben

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 400 g Sauerkraut
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Karotte
- ½ rote Paprika
- ½ Stange Lauch
- 1 EL Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagobers (Sahne)
- ½ TL Kümmel
- ½ TL Paprikapulver
- 1 TL Senf
- etwas Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Kartoffelteig

1. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser etwa 20–25 Minuten kochen. Abseihen, etwas ausdampfen lassen und noch heiß schälen.
2. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Das Ei mit Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer verquirlen.
4. Mehl, weiche Butter und das verquirlte Ei zur Kartoffelmasse geben und rasch zu einem glatten Teig vermengen.

Füllung

1. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
2. Die Braunschweiger kurz mitrösten. Für die vegetarische Variante die Pilze stattdessen länger anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist.
3. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel vermischen.
4. Den Kartoffelteig zwischen Folie auf etwa 5 mm Stärke ausrollen.
5. Mit der Fleisch- oder Pilzfüllung belegen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.
6. Das gefüllte Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Semmelbröseln panieren.
7. In heißem Öl oder Butterschmalz goldbraun herausbacken.

Gemüserahmkraut

1. Zwiebel und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Sauerkraut und Gemüsebrühe dazugeben und etwa 15 Minuten dünsten.
3. Schlagobers und Senf einrühren und weitere 5 Minuten cremig einkochen lassen.
4. Mit Kümmel, Paprikapulver, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Gemüserahmkraut zum gefüllten Schnöll-Schnitzel servieren.