

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Harald Brunner

### **Kalbsbutterschnitzlerl mit Kartoffelpüree und zweierlei Zwiebel**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Schnitzlerl

- 300 g Kalbsfaschiertes
- 2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde (in kleine Würfel geschnitten)
- 2 EL Obers
- 1 Zwiebel
- 5 g Petersilie gehackt
- 10 g braune Butter
- 2 g Majoran gehackt
- 1 Eidotter
- ¼ L Kalbjus
- eine Prise Salz
- etwas Muskatnuss

Für die Röstzwiebeln:

- 2 weiße Zwiebeln
- 100 g Mehl (glatt)
- ½ L Sonnenblumenöl

Für die roten Zwiebeln:

- 1 rote Zwiebel

Quelle: ORF extra

- ½ L Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 2 EL Öl zum Anbraten

Für das Kartoffelpüree

- 400 g mehliges Kartoffeln (gekocht)
- 150 g Milch
- 50 g Obers
- 100 g Butter
- eine Prise Salz
- etwas Muskatnuss (gerieben)

### **Zubereitung**

- 1.** Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln kochen. Dann etwas Obers in einem Topf erhitzen. Die heißen, mehliges Erdäpfel mit einer Kartoffelpresse hineinpressen, mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchrühren.
- 2.** Die Milch in einem Topf aufkochen und über die Kartoffelmasse gießen. Mit einem kleinen Stück Butter verfeinern und warm stellen.
- 3.** Für die Butterschnitzel die Weißbrotstücke in Obers einweichen, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten.
- 4.** Das Faschierte mit gehackter Petersilie, gehacktem Majoran, einem Eidotter und brauner Butter vermischen und mit einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss würzen.
- 5.** Anschließend die angebratene Zwiebel und die eingeweichten Weißbrotstücke dazugeben, alles gut durchmischen und schöne kleine, ovale Laibchen formen.
- 6.** Für die Röstzwiebeln zuerst die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Dann mit Mehl bestäuben und bei etwa 160° C hellbraun in Öl herausbacken. Wenn sie hellbraun sind herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

**7.** Für die roten Zwiebeln eine rote Zwiebel der Länge nach halbieren und in etwas Öl anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben. Den Sud aufkochen lassen und ziehen lassen.

**8.** Die geformten Butterschnitzel in Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten für 2 Minuten anbraten. Danach die Butterschnitzel herausnehmen und warmstellen.

**9.** In derselben Pfanne mit dem Kalbjus ablöschen und kurz aufkochen lassen.

**10.** Am Ende das Kartoffelpüree in Form einer Nocke auf einem flachen Teller geben und die Kalbsbutterschnitzel daneben anrichten. Mit warmem Kalbsjus angießen und mit roten Zwiebeln und knusprigen Röstzwiebeln garnieren.