Frittierte Kuheuter-Schnitzel mit Dum Aloo



Leckere, frittierte Kuheuter-Schnitzel

Hier ein Rezept mit einer Innereie, und zwar Kuheuter-Schnitzel.

Kuheuter-Schnitzel wird aus dem Euter der Kuh gewonnen und vor dem eigentlichen Zubereiten portionsgerecht mehrere Stunden in kochendem Gemüsefond gegart. Erst dann kann es als Schnitzel gebraten oder frittiert werden.

Kuheuter-Schnitzel war zu Kriegszeiten und auch danach in Deutschland ein preiswerter Ersatz für Schweineschnitzel, die sich die meisten Menschen zu dieser Zeit finanziell nicht leisten konnten. Es wird heute auch noch gern gegessen, aber da es eine Innereie ist, ist es doch etwas in Vergessenheit geraten.

Ich beziehe die Kuheuter-Schnitzel schon vorgegart bei meinem Online-Schlachter, wie auch die meisten Innereien, die ich zubereite.

Bei diesem Gericht habe ich einfach ein wenig variiert und kreiert.

Ich hatte nämlich vor kurzem in einem Asia-Laden eingekauft. Und auch versuchsweise zwei Dosen à 450 g Dum Aloo gelauft. Dum Aloo ist ein indisches Gericht, und zwar entweder ein Kartoffel-Eintopf oder auch gegarte Kartoffeln mit einer indischen Sauce.

Es ist zwar ein Convenience-Produkt, hat aber im Gegensatz zu deutschen Convenience-Produkten den Vorteil, dass es ohne Nahrungszusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker auskommt. Kein Wunder, denn es ist mit einer indischen Sauce hergestellt, die natürlich, wie man es aus der indischen Küche kennt, eine Unmenge von Gewürzen enthält.

Das Gericht schmeckt vorwiegend stark nach Garam Masala (indische Gewürzmischung), Curry, Ingwer und Chilis. Laut Herstellerangaben auf der Dose enthält das Gericht somit die folgenden Gewürze:

Knoblauch, Ingwer, rotes Chilipulver, Korianderkümmelpulver, Garam Masala, Korianderblätter, Fenchelpulver, Senfsamen, Kurkuma, Kreuzkümmel, Asafoetida (getrocknetes Gummiharz vom Milchsaft der Assantpflanze, aus der Ayurveda-Küche), Tamalpatra (getrocknete Lorbeerblätter) und Nelkenpulver.

Hauptbestandteil des Gerichts sind jedoch Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt. Ich verfeinere das Gericht noch mit frischem Basilikum.

Ich habe beide Hauptbestandteile, die Kuheuter-Schnitzel, die ich übrigens frittiere, und das Dum Aloo einfach kombiniert und zusammen serviert. Im Grunde hat man so ein Gericht mit

Schnitzeln, Kartoffeln und Sauce. Und das ist richtig lecker.

Frittierte Kuheuter-Schnitzel mit Dum Aloo



19. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Garzeit
5 Minuten
Gesamtzeit
5 Minuten

Zutaten

- 500 g portionsgerechte Kuheuter-Schnitzel (vorgegart)
- Schnitzelgewürz
- 2 Dosen Dum Aloo (à 450 g)
- einige Zweige frisches Basilikum

Anleitung

1. Blättchen des Basilikum abzupfen und kleinwiegen.
2. Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.
3. Schnitzel auf jeweils beiden Seiten mit Schnitzelgewürz würzen.
4. Schnitzel einige Minuten in der Friteuse kross

frittieren.

5. Währenddessen Dum Aloo in einem Topf einige Minuten erhitzen. Basilikum untermischen.
6. Dum Aloo auf zwei tiefe Teller verteilen.
7. Schnitzel auf die beiden Teller verteilen.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Basilikum,
Dum Aloo,
Fritteuse,
frittiert,
indisch,
Kuheuter-Schnitzel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/19/frittierte-kuheuter-schnitzel-mit-dum-aloo/