Schweineschnitzel mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Alles aus der Pfanne
Ein leckerer Männerteller. Halt, werden Sie jetzt sagen, es gibt auch Frauen, die so etwas gerne essen. Und die Appetit auf Fleisch und viele Röststoffe haben. Gut, dann haben Sie recht, dann ist es eben ein Teller aus der Pfanne, mit vielen Röststoffen.

Einfach zubereitet, wenige Zutaten, aber zwischendurch auf dem monatlichen Speiseplan immer wieder lecker.

Und das besondere Schmankerl dabei ist die selbst zubereitete Kräuterbutter, die die gebratenen Schweineschnitzel so richtig würzig abrunden.

Für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel (à 200 g)
- 12 Kartoffeln
- 4 Scheiben Kräuterbutter
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 25 Min.

Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Kartoffeln schälen. In kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann in feine Scheiben schneiden.

Schnitzel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten, dabei des Öfteren wenden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Schnitzel nur 1–2 Minuten auf jeder Seite kross anbraten.

Jeweils zwei Schnitzel auf einen Teller geben. Jeweils eine Scheibe Kräuterbutter auf ein Schnitzel geben. Bratkartoffeln dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!