

Martin Gehrlein
Paprika-Geschnetzeltes mit frittierten Quetschkartoffeln
Personen

Dienstag, 28. September 2021
Rezept für 4

Zutaten:

800 g	Drillinge (kleine fest kochende Kartoffeln)
etwas	Salz
2	rote Paprika
2	Schalotten
4	Schweineschnitzel à ca. 150 g
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butterschmalz
etwas	Paprikapulver, edelsüß
etwas	Paprikapulver, scharf
1 EL	Butter
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Mehl
300 ml	Fleisch- oder Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
300 ml	Pflanzenöl zum Frittieren
20 g	Crème fraîche, nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gut waschen. Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben. Salz zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.
2. Paprika waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden.
3. Schalotten abziehen und fein schneiden.
4. Fleisch trocken tupfen, in 1 cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin portionsweise kurz und kräftig anbraten, mit Paprikapulver nach Geschmack bestäuben, dann aus der Pfanne nehmen, in eine flache Form geben und beiseite stellen.
6. Währenddessen die Butter im Bratfett in der Pfanne erhitzen. Schalotten zugeben und anschwitzen. Paprikastreifen zugeben und kurz anbraten. Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten.
7. Dann mit 1 TL Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und unter gelegentlichem Rühren leicht sämig einkochen.
8. Das Lorbeerblatt entfernen den ausgetretenen Fleischsaft der beiseite gestellten Fleischstreifen die Sauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
9. Die Fleischstreifen in die heiße, nicht mehr kochende Sauce geben und wieder erwärmen.
10. Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen.

11. Die gekochten Drillingskartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder der Unterseite eines Glases plattdrücken.

12. Die plattgedrückten Kartoffeln im Frittierfett kross ausbacken, mit einer Siebkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

13. Geschnetzeltes mit der Sauce anrichten, nach Belieben einen Klecks Crème fraîche obendrauf geben und die Kartoffeln dazu reichen.

Pro Portion: 630 kcal / 2630 kJ
36 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 36 g Fett