

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 09.05.2023**

**Leipziger Allerlei mit Schnitzelchen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Gemüse**

2 Schalotten  
400 g Spargel, grün  
8 Karotten  
4 Mairübchen  
80 g Kräuterseitlinge oder Champignons  
50 g Butter oder Rapsöl  
30 g Mehl (Type 405)  
500 ml Gemüsebrühe, ca.  
50 ml Weißwein oder Balsamessig, hell  
200 g Sahne  
300 g Erbsen, TK  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Bund Kerbel oder Koriander

**Für die Schnitzelchen**

6 EL Weizenmehl (Type 405)  
8 EL Semmelbrösel  
2 Eier (Größe M)  
8 Schnitzel, vom Schweinerücken (à ca. 70 g)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
6 EL Butterschmalz



**Zubereitung**

1. Schalotten abziehen und fein würfeln. Spargel, Karotten, Mairübchen putzen bzw. schälen, abbrausen und trockentupfen. Das Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Kräuterseitlinge putzen und evtl. kleinschneiden.
2. Butter oder Öl (bis auf 1 EL) in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Spargel, Karotten und Mairübchen darin nacheinander ca. 2-3 Minuten andünsten.
3. Übriges Butterschmalz ebenfalls erhitzen. Schalotten darin goldgelb andünsten. Pilze zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten anbraten.
4. Das Gemüse mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Brühe, Wein und Sahne nach und nach zugeben und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 7-8 Minuten (je nach Geschmack) bissfest garen. Pilze und Erbsen (tiefgekühlt) ebenfalls zugeben und mitgaren.
5. Inzwischen **für die Schnitzelchen** Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen flachen Teller geben, Eier mit einer Gabel verschlagen und auf einen tiefen Teller geben.
6. **Zum Braten** 20 g Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Nacheinander 4 Schnitzelchen auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren und im heißen Butterschmalz auf jeder Seite 2-3 Minuten braten und evtl. warmstellen und entfetten. Restliche Schnitzel ebenso panieren, braten und warmstellen.
7. Kerbel (oder Koriander) abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Das Gemüse erneut abschmecken und mit dem Kerbel bestreuen.
8. Schnitzel mit dem Gemüse anrichten und sofort servieren. Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln.

**Tipp:** Wer frische Morcheln findet oder günstig einkaufen kann, sollte Morcheln, statt der Kräuterseitlinge nehmen. Die Saison ist kurz und die feinen Pilze überzeugen mit einem feinen nussigen Aroma.