

Schnitzel mit selbstgemachten Kroketten und Speck-Böhnchen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 gestrichener TL Jodsalz
- 50 ml fettarme Milch
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 2 Eier
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 3-4 EL Paniermehl
- 600 g tiefgekühlte Prinzessbohnen
- Frittierfett
- 1 EL Olivenöl
- 4 Schweineschnitzel (á ca. 180 g)
- Pfeffer
- 2 EL Mehl zum Panieren
- 50 g Speckwürfel
- rosa Pfefferbeeren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1955 kJ
Energie (Kilokalorien):	467 kcal
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,4 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	5,6 g
Ballaststoffe:	6 g
Eiweiß:	53 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. 125 ml Wasser und 1 gestrichenen TL Salz aufkochen. Topf vom Herd ziehen und 50 ml Milch zugießen. 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree mit einem Kochlöffel kurz unterrühren. Masse ca. 10 Minuten abkühlen lassen. 1 Ei unter die Masse rühren, mit 1 Msp. Muskat würzen. 12 Röllchen (ca. 1,5–2 cm Ø) daraus formen und in 3-4 EL Paniermehl wenden.

2. 250 ml Wasser erhitzen. 600 g Bohnen unaufgetaut zufügen, aufkochen und zugedeckt 8–10 Minuten garen, dabei mehrmals umrühren, abgießen und abtropfen lassen.

3. Röllchen portionsweise ca. 3 Minuten im Frittierfett ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. 4 Schweineschnitzel salzen, pfeffern und in 1 Ei und 2 EL Mehl panieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, gewürztes und paniertes Fleisch darin unter Wenden ca. 6 Minuten braten, herausnehmen und warm halten. 50 g Speckwürfel in der Pfanne ca. 2 Minuten anbraten, Bohnen hineingeben und weitere ca. 3 Minuten braten. Schnitzel mit selbstgemachten Kroketten und Speck-Böhnchen anrichten. Fleisch mit rosa Beeren würzen. Schnitzel mit selbstgemachten Kroketten und Speck-Böhnchen genießen

Tipps zu diesem Rezept

Nährwerte ohne Fettaufnahme beim Frittieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen