

FRÄNKISCHE TAPAS



Frankenwaldschnitzel

Zutaten:

4 Schnitzel vom Schwein
Bauerbrot
2 Eier
Semmelbrösel
Salz und Pfeffer

Sauerkraut
1 gelbe Rübe
1 Apfel
Brühe
Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Die Schnitzel flach klopfen. Die Eier in einen tiefen Teller aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Semmelbrösel auf einen großen flachen Teller dünn verteilen. Nun die Schnitzel zuerst in den Eiern und danach in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne rausbraten.

Zwiebeln kleinschneiden und in einem Topf andünsten. Dann den Apfel in dünne Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und mit Zucker bestreuen. Die Frankenwäldler mögens süß, mir reicht ein Eßlöffel Zucker. Nun das Sauerkraut hinzugeben, und die gelbe Rübe mit einer groben Reibe dazuraspeln. Mit Brühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu gibt es Bauern- oder Holzofenbrot.

Wer will, kann noch Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken, Piment oder Kümmel zum Sauerkraut hinzugeben.