

A close-up photograph of a plate of Kaiserschntzel (fried fish) served with mashed potatoes, sautéed spinach, and lemon slices. A white fork and knife are placed on the right side of the plate. In the background, a glass of beer and a folded white napkin are visible on a wooden table. An orange circular logo with a scalloped edge is overlaid in the upper right corner, containing the text 'Kochen mit Globus' and a chef's hat icon.

**Kochen**  
mit **Globus**

**Kaiserschntzel**  
mit Sahnspinat und Grumbeerstambes



## Zutaten:

8 kleine Schnitzel (ca. 80 g aus dem Kaiserbraten schneiden)	400 ml Gemüsebrühe
2 Eier	2 Päckchen Blattspinat (TK)
6 EL Mehl	1 kleine Zwiebel
12 EL Paniermehl,	Salz
200 ml Pflanzenöl	Pfeffer aus der Mühle
40 g Butter	Muskat
1 Zitrone (geviertelt)	50 g Butter
800 g Kartoffeln	100 g Sahne
	gehackte Petersilie

*Dazu passt:  
ein Glas trockener Roséwein*

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in 400 ml Gemüsebrühe weich kochen. 50 g Butter dazugeben, stampfen und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter und Öl anschwitzen.

Den Spinat dazugeben und mit Salz, Muskat, Pfeffer und Sahne abschmecken.

Das Fleisch mit Pfeffer würzen (bitte nicht mehr salzen). Anschließend das Mehl, Ei und Paniermehl für die Panade auf 3 flachen Tellern verteilen.

Das Fleisch zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. In einer Pfanne 200 ml Öl und 40 g Butter erhitzen und die Schnitzel für ca. 1,5 Minuten von jeder Seite anbraten.

Zitronenviertel auf die Schnitzel legen, Stambes mit der Petersilie bestreuen und zusammen anrichten.

