

A close-up photograph of a plate of Kaiserschntzel (fried fish) served with sautéed spinach and dumplings. The plate is white and set on a dark wooden table. In the background, there is a glass of beer and a folded white napkin. An orange circular logo with a chef's hat icon and the text 'Kochen mit Globus' is overlaid on the top right.

**Kochen
mit Globus**

**Kaiserschntzel
mit Sahnspinat und Grumbeerstambes**





Zutaten:

8 kleine Schnitzel (ca. 80 g
aus dem Kaiserbraten schneiden)
2 Eier
6 EL Mehl
12 EL Paniermehl,
200 ml Pflanzenöl
40 g Butter
1 Zitrone (geviertelt)
800 g Kartoffeln

400 ml Gemüsebrühe
2 Päckchen Blattspinat (TK)
1 kleine Zwiebel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat
50 g Butter
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

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.

