

Schweineschnitzel Kräuterbutter Bratkartoffeln

mit und



Alles aus der Pfanne

Ein leckerer Männerteller. Halt, werden Sie jetzt sagen, es gibt auch Frauen, die so etwas gerne essen. Und die Appetit auf Fleisch und viele Röststoffe haben. Gut, dann haben Sie recht, dann ist es eben ein Teller aus der Pfanne, mit vielen Röststoffen.

Einfach zubereitet, wenige Zutaten, aber zwischendurch auf dem monatlichen Speiseplan immer wieder lecker.

Und das besondere Schmankerl dabei ist die selbst zubereitete Kräuterbutter, die die gebratenen Schweineschnitzel so richtig würzig abrunden.

Für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel (à 200 g)
- 12 Kartoffeln
- 4 Scheiben [Kräuterbutter](#)
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter
Kartoffeln schälen. In kochendem Wasser 15 Minuten garen.
Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann
in feine Scheiben schneiden.

Schnitzel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin
etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten, dabei des Öfteren
wenden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Schnitzel nur 1–2 Minuten auf jeder Seite kross anbraten.

Jeweils zwei Schnitzel auf einen Teller geben. Jeweils eine Scheibe Kräuterbutter auf ein Schnitzel geben. Bratkartoffeln dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Nusskuchen mit Mandeln und Erdnüssen



Mit Mandeln und Erdnüssen

Bei einem Nusskuchen denkt man sofort an einen klassischen Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls durch fein geriebene Haselnüsse ersetzt.

Es geht auch anders. Ein Nusskuchen mit vielen Röststoffen und -geschmack.

Das kommt durch die für den Kuchen verwendeten gebrannten Mandeln und Erdnüsse.

Diese werden einfach in der Küchenmaschine sehr fein gehäckselt.

Und der fertige Kuchen hat dann auch durchaus ein kräftiges Röstaroma, das von den verwendeten Nüsse und deren vorheriger Aufbereitung stammt.

Ansonsten ist der Teig jedoch ein klassischer Rührteig, bei dem ich jedoch für mehr Bindung noch etwas Mehl verwende. Die Nüsse bringen zwar Gewicht, aber keine Masse oder Volumen für den Kuchen.

- 350 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g gebrannte Mandeln (1 Packung)
- 125 g gebrannte Erdnüsse (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit viel Röstaroma

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln oder reiben.

Einen Rührteig mit allen anderen Zutaten wie gewohnt in einer Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und unterrühren.

Eine Kranz-Backform mit etwas Margarine mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

1 Stunde auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!