

Herzlich willkommen im Gustelier!



Klasse 2B, Mittelschule "Herz Jesu Institut", Mühlbach

Feuerstein-Mocktail

Zutaten

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Zubereitung / Notizen



Wienerschnitzel (mit Kartoffelsalat)

Zutaten

- 4 x 150g-180g Kalbsschnitzel (alternativ Schweineschnitzel, Pute)
- 100g Mehl
- 100g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Butterschmalz oder Pflanzenöl
- Zitronenscheiben zum Garnieren
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Schnitzel dünn klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl sowie Brösel jeweils auf einen flachen Teller geben, Eier ebenfalls in einen Teller schlagen, mit einer Gabel gut durchrühren und salzen.



Schnitzel nacheinander zuerst auf beiden Seiten in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und dabei darauf achten, dass keine Stelle trocken bleibt. Dann in die Brösel legen und das Schnitzel damit bedecken.

In einer großen Pfanne so viel Butterschmalz schmelzen lassen, dass die Schnitzel gut schwimmen können.

Schnitzel erst reinlegen, wenn das Fett so heiß ist, dass es zischend aufschäumt, wenn man einige Brösel hineinfallen lässt.

Schnitzel je nach Stärke und Fleischsorte 2 (für dünne Kalbsschnitzel) bis 4 Minuten (für dickere Schweinsschnitzel) goldbraun backen. Mit einem Bratenheber wenden (nicht

anstechen!) und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.

Knusprige Schnitzel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dabei behutsam trocken tupfen.

Anrichten und vor dem Servieren mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu serviert man Salzkartoffel, Kartoffelsalat oder einen gemischten Salat.

Notizen

Kastanienherzen

Zutaten

- 1kg Kastanien
- 220g Staubzucker
- 200g dunkle Schokolade
- 200ml Sahne
- 2 Esslöffel Zucker
- Rum
- Vanille

Zubereitung

Kastanien ungeschält in einen Topf Wasser geben und für ca. 40 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen, bis sie weich sind. Kastanien aufschneiden und schälen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Staubzucker und nach Belieben eine Vanille und einen Schuss Rum zum Kastanienmus geben. So lange kneten, bis eine feste Masse entsteht. Dann die Kastanienmasse zu Herzen formen und kalt stellen, bis sie fest sind. Inzwischen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kastanienherzen dann mithilfe einer Gabel eintauchen, sodass der obere Herz-Rand schokoladenfrei bleibt. Auf Backpapier trocknen lassen, dann am oberen Rand mit steif geschlagener Sahne ausdekorieren.



Notizen

