



## Bites vom Münchner-Schnitzel

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

4	Kalbsschnitzel	2 EL	süßer Senf
2 EL	Meerrettich	2	Eier
30 g	Mehl	60 g	Semmelbrösel
1	Zitrone	400 g	Kartoffelsalat
1	Gurke	2	Äpfel
1 Bund	Schnittlauch	1	Rettich
2 EL	Rote Bete Saft		Essig
	Zucker		Öl
	Pfeffer & Salz		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rettich schälen und in Stifte schneiden.
2. Mit Essig, Rote Beete Saft, Salz und Zucker marinieren und mindestens für eine Stunde kaltstellen.
3. Das Kalbsschnitzel plattieren, mit Senf und Meerrettich bestreichen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Nun Schnitzel in Streifen schneiden und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren.
5. Schnitzelstrips in Öl ausbacken.
6. Gurken und Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.
7. Schnittlauch hacken.
8. Kartoffelsalat mit Gurke, Schnittlauch und Rettich Stiften mischen.
9. Zusammen mit dem Salat und Zitronenschnitz anrichten.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**