



## Kalbsschnitzel in Kräuterkruste mit Spargel

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

|        |                     |        |              |
|--------|---------------------|--------|--------------|
| 20     | Kalbsschnitzel      | 2 ^kg  | Spargel weiß |
| 500 ml | Sahne               | 2 EL   | Speisestärke |
| 1/2 l  | Gemüsebrühe         | 1 Hdv. | Schnittlauch |
| 1 Hdv. | Petersilie          | 250 g  | Mehl         |
| 500 g  | Paniermehl & Pankow | 10     | Eier         |
|        | Pfeffer & Salz      | 4      | Zitronen     |
|        | Öl                  |        |              |

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die Schnitzel plattieren und würzen. Mit Mehl, Ei und Paniermehl-Pankow-Mischung panieren.
2. Die Hälfte der Pankowbrösel mit der Butter anrösten und danach die gehackten Kräuter dazu mischen.
3. Den Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und im Salzwasser bissfest blanchieren.
4. Die Brühe aufkochen und mit etwas Speisestärke andicken. Den Spargel und die Sahne dazu geben.
5. Die Schnitzel im Öl ausbacken und mit der Kräuterpanade auf dem Teller anrichten. Das warme Spargelgemüse dazu geben. Dazu passen Kartoffeln nach Belieben.

#### 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**

---

Kalbsschnitzel in Kräuterkruste mit Spargel

Stand 16.03.2021