



Hamburger Schnitzel - Paniertes Schweinsschnitzel mit Spiegelei

Ein Spiegelei auf panierten Schnitzeln ist bestimmt nicht nur eine Hamburger-Spezialität. Die Kombination ist so naheliegend, dass sie vielerorts, in Beizen und Zuhause, in dieser Weise zubereitet wird. Nur, in Norddeutschland weiss jede und jeder was mit einem Hamburger-Schnitzel gemeint ist. Zubereitet wird es mit Fleisch vom Schwein, am besten vom gut durchzogenen Schweinshals, damit es auch schön saftig wird. Dazu passen Salzkartoffeln und gedämpfte Bohnen.

Keine Sterneküche, doch wenn das Eigelb über die knusprige Pandade fließt und sich darunter würziges und saftiges Fleisch verbirgt... dann verlangt der Gaumen nichts mehr als einen weiteren Bissen.

Zutaten (pro Portion)

- 2 Schweinsschnitzel vom Hals, ca. 1cm dick
- 2 Eier
- Paniermehl
- Mehl
- Tafelbutter (reichlich)
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zur Dekoration

- grüne Bohnen
- festkochende Kartoffeln

Zubereitung

Mit der Zubereitung der Beilagen beginnen: Die Salzkartoffeln ca. 20 Minuten im Dampfsieb garen. Die Bohnen 25-30 Minuten dünsten.

Schweinsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. 1 Ei in einem

flachen Teller verquirlen, einen weiteren Teller mit Paniermehl bestreuen. Schnitzel zuerst durch das Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden. Paniermehl leicht festdrücken und die Schnitzel vor dem Braten 2-3 Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Die Schnitzel sollten nur leicht brutzeln. Schnitzel auf jeder Seite 6-7 Minuten bräteln. Kurz bevor die Schnitzel bereit sind, das Spiegelei in einer separaten Pfanne zubereiten. Das Eigelb sollte zum Schluss noch flüssig sein. Nach eigenen Vorlieben würzen (für mich mit Estragon).
In einem Metallring gebraten, zerfließt das Eiweiss nicht und wird schön rund.

Schnitzel anrichten, mit etwas geschmolzener Butter beträufeln und das Spiegelei darauflegen. Mit Petersilie garnieren.





