

## Kochen

Rezept von Timo Böckle aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 04.03.2026

**Kräuter-Schnitzel mit Bärlauch-Kartoffelgratin** Für ca. 4 Personen

### Zutaten

#### Für das Gratin

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
 1 Bund Bärlauch  
 1 EL Butter  
 250 g Sahne  
 100 ml Gemüsebrühe, ca.  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskatnuss, frisch gerieben

#### Für die Schnitzel

8 Schnitzel, à ca. 80 g, Kalb, Geflügel oder Schwein  
 1 Bund Petersilie, glatt  
 120 g Pankobrösel  
 50 g Mehl  
 2 Eier (Größe M)  
 80 g Butterschmalz  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer aus der Mühle

#### Außerdem

1 Bioorange  
 180 g Preiselbeeren, aus dem Glas  
 2 EL Meerrettich, aus dem Glas  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. **Für das Gratin** Kartoffeln abbrausen, abtropfen lassen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Butter schmelzen, eine große flache Auflaufform (Gratinform) damit ausstreichen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Kartoffeln und Bärlauch mischen und in die Form schichten. Sahne, Brühe, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, über die Kartoffeln gießen, sodass alles knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kartoffelgratin im heißen Backofen ca. 50 Minuten goldbraun gratinieren.
3. **Inzwischen für den Dip** Orange heiß abbrausen, etwas Schale dünn abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.
4. Orangensaft und Schale mit Preiselbeeren, Meerrettich, Salz und Pfeffer mischen. Bis zum Servieren ziehen lassen.
5. **Die Schnitzel** trocken tupfen. Die Fleischscheiben zwischen einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und mit einem Plattireisen etwa 3-4 mm dünn plattieren.
6. Für die Panade Petersilie abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden oder hacken. Pankobrösel und Petersilie mischen und fein pürieren.
7. Mehl auf einem großen flachen Teller verteilen. Eier auf einem weiteren großen tiefen Teller verquirlen.
8. Die Schnitzel zunächst mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.
9. Schnitzel dann durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen. Die Schnitzel zum Schluss in den Petersilienbröseln wenden.

10. Butterschmalz erhitzen. Schnitzelscheiben sofort ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz benetzen. Schnitzel von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.

11. Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Gratin, Dip und Schnitzel anrichten und servieren. Dazu passt Blattsalat mit Vinaigrette.

**Tipp:** Wer mag kann noch ca. 60-80 g geriebenen Käse über das Gratin streuen. Bergkäse, Gouda, Gryerzer, sind bestens geeignet.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kraeuter-schnitzel-mit-baerlauch-kartoffelgratin-100.html>

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**