

## Kochen

Rezept von Daniele Corona aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 26.01.2026

### Überbackene Schnitzel mit Kräuterkartoffeln

Für 4 Personen

#### Zutaten

Für die Kräuterkartoffeln  
 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
 etwas Salz  
 etwas Olivenöl  
 1 Knoblauchzehe  
 etwas Pfeffer  
 1 EL Kräuter, gehackt (z. B. Rosmarin, Thymian und Petersilie)  
 1 TL Butter

#### Für das Fleisch

4 Schweineschnitzel (je 150–180 g, aus dem Rücken oder der Lende)  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskat, nach Belieben  
 150 g Mehl, ca.  
 200 g Semmelbrösel, fein  
 2 Eier, Größe M  
 60 g Butter  
 80 ml Olivenöl oder anderes Pflanzenöl  
 4 Scheiben Schinken, roh, entweder Parmaschinken oder Schwarzwälder  
 150 g Parmesan, frisch gerieben  
 200 ml Fleischbrühe, ca.

#### Zubereitung:

- Für die Kräuterkartoffeln** Kartoffeln schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.  
Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser knapp garen. Dann abtropfen lassen.
- Für die Schnitzel** Fleisch trocken tupfen und vorsichtig flach klopfen (ca. 0,5 cm dick). Schnitzel mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf flachen Tellern verteilen. Eier auf einen weiteren flachen Teller geben und verquirlen.
- Das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überschüssige Mehl sacht abklopfen. Danach durch die verquirlten Eier ziehen, anschließend in Semmelbröseln wenden und gut andrücken. (Extra-Tipp: In Bologna mischt man nach Geschmack etwas geriebenen Parmigiano unter die Semmelbrösel – das gibt zusätzliches Aroma.)
- In einer großen Pfanne die Butter und Öl erhitzen. Die Schnitzel darin pro Seite ca. 3 Minuten goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
- Schnitzel mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Dann nebeneinander in eine flache ofenfeste Form legen, großzügig mit geriebenem Parmesan bestreuen. Etwas Brühe angießen, sodass alles nur leicht befeuchtet ist. Im heißen Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb schmilzt. (Alternativ kann man, wie im italienischen Original-Rezept, die Schnitzel mit Käse bestreut in der Pfanne mit etwas Fleischbrühe geschlossen einige Minuten garen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.)
- Für die Kartoffelwürfel** inzwischen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin unter Wenden goldbraun anbraten. Knoblauchzehe andrücken, inklusive Schale zugeben und mit anbraten. Knoblauch dann entfernen. Kartoffelwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Butter zugeben und alles durchschwenken, bis die Butter geschmolzen ist.
- Schnitzel und Kräuter-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/leben/rezepte/fleisch/ueberbackne-schnitzel-mit-kraeuterkratoffeln-100.html>

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