



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Hirschschnitzel

4 Schnitzel vom Hirsch

100 G griffiges Mehl

3 Eier

100 G Semmelbrösel

50 G geschälte Hanfsamen

Salz

Butterschmalz zum Ausbacken

Erdäpfel-Vogerlsalat

750 G speckige, in der Schale gekochte Erdäpfel

1
GROSSER Zwiebel

CA. 150 ML Rinds- oder Hühnersuppe

1 TL scharfer Senf

4 EL Apfelessig

Salz

Pfeffer

1 PRISE Zucker

Liebstockel und Schnittlauch

4 EL Kürbiskernöl

100 G Vogerlsalat

Zubereitung

1. Die Hirschnitzel etwas flach klopfen, salzen und pfeffern.
2. Dann werden die Schnitzel paniert, hierfür die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in das Brösel-Hanfsamen Mischung legen und die Panier fest andrücken.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mäßiger Hitze goldbraun braten.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und gegebenenfalls im Backrohr warmhalten.
1. Für die Marinade fein gewürfelte Zwiebel in Butter oder Öl glasig anschwitzen, mit einem kräftigen Schluss Apfelessig ablöschen und aufkochen lassen. Dann wird mit Brühe aufgegossen, mit Salz, Pfeffer, Senf und eventuell Liebstockel gewürzt.

2. Die Erdäpfel in der Schale kochen und heiß schälen.

Idealerweise sollen die Erdäpfel noch im heißen Zustand mariniert werden, damit sie die Marinade gut aufnehmen können.

- 3.** Die heiße Essigmarinade über die warmen Erdäpfel gießen und so lange marinieren bis die Flüssigkeit fast oder ganz aufgesaugt ist. Dann eventuell nochmal mit Essig abschmecken und abschließend Kürbiskernöl und Schnittlauch unter den Erdäpfelsalat mengen.
- 4.** Vogerlsalat nach Belieben unter den Erdäpfelsalat mischen oder separat dazu geben. Wer mag bestreut den Salat mit Kürbiskernen (und je nach Saison auch mit Radieschen).