



## **TEISENDORFER SENNERSCHNITZEL | GASTHOF ALTE POST**

**Rezept von Küchenchef Marcel Janitza**



Teisendorfer Sennerschnitzel mit Bratkartoffeln

### **Teisendorfer Sennerschnitzel mit Bratkartoffeln**

#### **Für das Schnitzel:**

- 1 kg Schweinelachs
- 160 g Almkäse (würzigen Bergkäse)
- 160 g Kochschinken
- Ei(er)
- Semmelbrösel
- Mehl
- Zitrone
- Butterschmalz
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer



## Für die Bratkartoffeln

- Ca. 700g Kartoffeln
- Petersilie
- etwas Butter

## Zubereitung

Das Fleisch in ungefähr zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Im Schmetterlingschnitt zubereiten, so dass jeweils nochmal zwei Scheiben entstehen, die aber unten noch stabil zusammenhängen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die auseinandergeklappten Fleischstücke mit jeweils ca. 40 g dünnen Scheiben Almkäse und Schinken belegen und wieder zusammenklappen. Befülltes Fleisch panieren, erst in Mehl, dann in gequirtes Ei und dann in Semmelbrösel. Dann in Rapsöl gut durchbraten. Die Panade wird durch Zugabe eines Esslöffels Butterschmalz am Schluss schön kross und braun gebraten. Mit einem Spalte Zitrone servieren.

Die Kartoffeln in Salzwasser und Schale als Pellkartoffeln kochen. Schälen und in Würfel schneiden. In einer Bratpfanne in Fett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit einem Klecks Butter nochmal kross anrösten. Mit Petersilie bestreuen.

*„Unkomplizierte Brotzeit, gemütliches Abendessen oder großes Familienfest – die Alte Post in Teisendorf ist für Sie da. Historisch-alt, aber doch modern, traditionell-gediegen, aber auch ein bisschen frech – so heißen wir Sie herzlich Willkommen! Ich empfehle Ihnen das Sennerschnitzel – ein Bissen und ein Schluck von einer kühlen, süffigen Hoiben Teisendorfer Hell und Sie fühlen sich wie auf der Alm! Bayerisches Urlaubsgefühl pur!“*

Ihr Marcel Janitza, Wieninger Braugasthof Alte Post in Teisendorf