



**FACHSCHULE
mauerkirchen**
DEIN FUNDAMENT FÜR DIE ZUKUNFT




**LAND
OBERÖSTERREICH**


**Gastromanagement
Gesundheit und Soziale Berufe
Hauswirtschaft und Agrotourismus**

mit Josef Stöckl präsentiert:

Gebackenes Kitz mit Erdäpfel-Bärlauch-Salat

 **30 - 45 Minuten**

 **4**

 **Leicht**

Zutaten

Kitzschnitzel (vom Schlögel oder Kitzscheiben)

4 Kitzschnitzel (vom Schlögel oder Kitzscheiben)
Eier
Mehl
Brösel
Butterschmalz
Salz
frischen Pfeffer aus der Mühle
Knoblauch

Zubereitung

Kitzfleisch in kleine Schnitzel schneiden, leicht plattieren (klopfen), mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Erdäpfel waschen, in Salzwasser kochen, schälen und blättrig schneiden.

Bärlauch waschen und in dünne Streifen schneiden.

Bärlauch und Erdäpfel marinieren, in einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen, Kitzschnitzel darin goldbraun backen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Kitzschnitzel auf vorgewärmten Tellern mit Erdäpfel-Bärlauch-Salat anrichten.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen das
Team der Fachschule
Mauerkirchen und der Landesverband für
Ziegenzucht und -haltung OÖ!**

