

KRÄUTERSCHNITZEL VOM STYRIA BEEF



Das Bio-Hotel Koralpenblick liegt auf 1000 Meter Seehöhe in Trahütten und wird von der **Familie Smolana** schon seit über 40 Jahren geführt. Für den Familienbetrieb ist es eine Selbstverständlichkeit, dass nicht nur die Land- und Forstwirtschaft biologisch betrieben wird sondern auch in der Küche ausschließlich kontrolliert, biologische Lebensmittel verarbeitet werden. So genießen die Gäste nicht nur den sensationellen Ausblick über die Weinebene, die vielen gemütlich gestalteten Ruhe- sowie Spielplätze für die Kinder rund um den Hof, sondern auch das ausgezeichnete, liebevoll zubereitete Essen.

www.koralpenblick.at

ZUTATEN

Bio-Kräuterschnitzel

- 800 g Bio Styria Beef (Schale oder Hüferl)
 - Salz
 - Kräutermischung aus:
 - 1 Stück Bio-Toastbrot, Bio-Rosmarin, Bio-Thymian, Bio-Petersilie, Bio-Oregano, Bio-Majoran
 - 2 Bio-Eier
 - Bio-Mehl und Bio-Brösel für die Panade
 - ½ l Bio-Sonnenblumenöl zum Ausbacken
-
- 4 Bio-Äpfel
 - 1 Bio Zitrone
 - Bio-Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Das Fleischstück zuputzen (umgebende Häute oder Sehnen entfernen), Schnitzel immer gegen die Faser vom Fleischstück schneiden oder geschnitten kaufen. Schnitzel leicht klopfen und salzen.

Für die Kräutermischung die leicht angetrockneten Kräuter und das gebähte Toastbrot mit einem Mixstab oder in einer Küchenmaschine fein mixen. Schnitzel mit dieser Kräutermischung bestreuen, nach einander in Mehl, zerklopftem Ei und Brösel wenden, dabei beachten, dass die Brösel gut angedrückt werden.

Sonnenblumenöl auf ca. 130°C erhitzen und die Schnitzel darin beidseitig goldbraun ausbacken. Die Kräuterschnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in etwas Zitronen-Wasser (Saft einer halben Zitrone) auf den Punkt kochen. Die Äpfel überkühlen und mit Preiselbeermarmelade füllen.

Schnitzel mit Preiselbeerapfel, Petersielerdäpfel und Zitronenspalten servieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen **Familie Smolana** und **Bio Ernte Steiermark**