

„Schnitzel mit Kartoffel- und Gurkensalat“



Die Spezial-Soße von Vierlande kommt zu diesem Gericht sehr gut an!

Zutaten	Haushalt (4 Personen)	Zeltlager (300 Personen)
Schweineschnitzel (2cm stark, ca. 160 g)	750 g	45 kg
Leimer Panat	120 g	8 kg
Kartoffeln (festkochend)	800 g	60 kg
Metzgerzwiebeln	½ Stück	15 Stück
Salatgurken	1 Stück	70 Stück

Zubereitung

Bei uns gibts die Schnitzel auch in Herzchen Form 😊

1. Die Kartoffeln werden im Zeltlager direkt nach dem Frühstück gekocht. Dabei geben wir die gefüllten Kartoffelsäcke in das Wasser, um das Herausholen zu erleichtern. Danach werden die Kartoffeln geschält und, nachdem sie abgekühlt sind, auch in Scheiben geschnitten. Bei der angegebenen Menge dauern die letzten zwei Schritte ungefähr 3-4 Stunden.
2. Je früher der Kartoffelsalat angemacht wird, umso länger kann er durchziehen und an Geschmack gewinnen. Dafür blanchieren wir die gewürfelten Metzgerzwiebeln in einem Gemisch aus Gefro Brühe und Wasser (80% Anteil), wozu wir später weißen bzw. Branntweinessig (20% Anteil), Salz & Pfeffer hinzugeben. Diese Methode hilft uns, immer den gleichen Geschmack bei jeder der drei Wannen mit Kartoffelsalat zu erreichen. Sobald der Salat den gewünschten Geschmack hat, wird er noch mit Sonnenblumenöl verfeinert.
3. Währenddessen werden die Schnitzel geklopft und paniert. Hierbei verwenden wir mittlerweile Leimer Panat, welches das „Drei-Teller System“ ersetzt und die Verwendung von Rohei (aus hygienischen Gründen) umgeht.
4. Im nächsten Schritt werden dann die Schnitzel in Butterschmalz goldbraun herausgebacken.
5. Dazu servieren wir traditionell unseren Gurkensalat, welcher mit Branntweinessig, Salz, Pfeffer, Dill, Sonnenblumenöl und einer Prise Zucker abgeschmeckt wird.

